

D'JONGEN VUN GORODOK

Lezeburg, den 5^{ten} September 1978 ¹⁴⁷

Le'we Komerôd.

11 = 78

Du bass frëndlech invête'ert un eiser 11^{ter}
Journée délzehuelen.

TREFFPUNKT: Samsdeg den 23^{ten} September 1978 zo' Weimerskirch 11^{oo}
Auer. Parking bei der Kirch.

Um 11¹⁵ Auer gött an der Kirch von Weimerskirch eng Mass
gelies, fir all gefâalen, vermössten an gestuerwen
Komerôden von Gorodok. Duerno dépose'eren von enger Gerbe
beim Monument.

MOTTEGIESSEN: 12⁴⁵ Auer am Restaurant "Jones-Maringer" Kirchbierg,
rue de la Lavande.

Menu: Avocat mat Crevetten
Boeuf braisé garni
Tarte, café

Preis: 450,- Frang

NOMOTTES: 16⁴⁵ Auer, Réception um Siège Social vu der Ligue
Luxembourgeoise des Mutilés et Invalides de Guerre 40-45
5, rue du Cimetière Bonneweg, vis a vis vun der Kirch.

OFSCHLOSS: Mir sin an der Stadt, mir fannen eppes.

Wé ömmer gin eis Fra'en mat.

Hei oftrennen an zereckschecken virum 16^{ten} September 1978.

148
D'JONGEN VUN GOROBOK

Lezeburg, den 15^{ten} September 1979

12. = 79

Le'we Komerôd,

Du bass frëndlech invite'ert un eiser
12^{ter} Journée délzehuelen.

TREFFPUNKT:

Samsdeg den 6^{ten} Oktober 1979 zu' NOERDANGE 11⁰⁰
Auer. Parking bei der Kirch.

Um 11¹⁵ Auer gött an der Kirch vun NOERDANGE eng Mas
gelies, fir all gefâalen, vermössten an gestuerwen
Komerôden vun Gorodok. Duerno dépose'eren vun enger
Gerbe beim Monument.

MOTTEGIESSEN:

12⁴⁵ Auer am Restaurant "ARENS" zu REDANGE/ATTERT
En tip-topen Menu get serve'ert. Preis 500,-Frang

OFSCHLOSS:

Mir fueren zereck op Letzeburg, mir fannen eppes.
Wé ömmer gin eis Fra'en mat.

HEI OFTRENNEN AN ZERECKSCHECKEN VIRUM 20^{ten} SEPTEMBRE 1979.

Ech/Mir bedélegen mech/eis matPersonen un der 12^{ter} Journée
vun den GORODOKER JONGEN:

NUM AN VIRNUM : ;,.....

ADRESS :

Möttes zu REDENPersonen

Owes zu LETZEBURG.....Personen

_____ Oennerschreft

Komerôden är Aentwert erwarden ech bis den 30^{ten} September 1979
wann ech geliwt.

Merci am Viraus. Jempi Wolff 34, rue des Champs, Luxembourg
Tél. 481 666

12. = 79

1495



DIE „JONGE VU GORODOK“ TRAFEN SICH IM KANTON REDINGEN

Etwa die Hälfte der 106 noch lebenden Luxemburger, die 1943-44 in der russischen Kaserne von Gorodok zwangsrekrutiert waren, trafen sich zu ihrem 12. Konveniat erstmals im Kanton Redingen. Pfarrer A. Weber zelebrierte in der Filialkirche von Nördingen eine Gedenkmesse, in welcher die Nördinger Chorale Ste-Cécile den gesanglichen Teil übernommen hatte. Beim Totendenkmal in Beckerich wurde zu den Klängen der letzten Strophe der „Heemecht“ ein Blumengebilde deponiert. Danach wurden die Teilnehmer im Sitzungssaal von der Gemeindeverwaltung empfangen. Bürgermeister H. Müller, umgeben von den beiden Pfarrern M. Fellens und A. Weber, hieß die Gäste willkommen, während J.-P. Wolff im Namen seiner Kameraden der Gemeindeverwaltung, dem Pfarrer und der Nördinger Chorale dankte. Das gemeinsame Mittagessen wurde im Hotel Arens in Redingen/Attert eingenommen.

150

D'JONGEN VUN GORODOK

Lëtzebuerg, am Dezember 1979

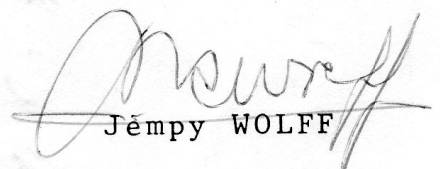
Léif Komerooden!

An der Revue, déi hei derbäi ass, fand Dir eng Reportage
iwwert äise Komerood Robert Mergen, ewou ënner anerem
och Rieds ass vu Gorodok.

Wien nach Akten oder soss eppes vu Gorodok huet oder weess
soll sech mam Robert a Verbindung setzen, ewell hien
zesummen mat e puer Komerooden versiche wëllt, d'Liewen vu
Gorodok zou Pobeier ze bringen.

Duerfir seet Iech am Viraus villmols Merci

Aere Komerood


Jempy WOLFF

D'JONGEN VUN GORODOK

Lezeburg, den 8^{ten} September 1980

151

13 = 80

Le'we Komerôd,

Du bass fröndlech invite'ert un eiser
13^{ter} Journée délzehuelen.

TREFFPUNKT:

Samsdeg den 27^{ten} September 1980 zu Bech-Kleinmacher
11⁰⁰ Auer. Parking bei der Kirch.

Um 11¹⁵ Auer gött an der Kirch vun Bech-Kleinmacher
eng Mass gelies, fir all gefâalen, vermössten an
gestuerwen Komerôden vun Gorodok. Duerno dépose'eren
vun enger Gerbe. *Kräiz, gemeed vum Fernand Geimer*

MOTTEGIESSEN:

13⁰⁰ Auer am Restaurant " LA ROTONDE " zu Schwebsingen

MENU

Filet de Cabillaud à la Crème, p. duchesse- riz,
Noix de veau Jardinière, salade verte, p.frites,
Tarte aux pommes, café.

Preis 550,-Frang

NOMÔTTES

16⁰⁰ Auer visite vum Possenhaus zu Bech-Kleinmacher.

17⁰⁰ Auer visite bei eisem Komerôd Jules GALES an
senger Kellerei.

OFSCHLOSS:

Gent 19⁰⁰ Auer

Mir iessen eng Hâmeschmier zu Beck-Kleinmacher am
Hotel KRIER.

Wé ömmer gin eis Fra'en mat.

HEI OFTRENNEN AN ZERECKSCHECKEN VIRUM 20^{ten} SEPTEMBER 1980.

Das erstklassige Angebot der Caves Gales aus Bech-Kleinmacher

Im ganzen Großherzogtum und weit über die Grenzen hinaus genießt das Haus Gales aus Bech-Kleinmacher einen sehr guten Ruf. Besonders der luxemburgische Champes, der in den Caves Gales hergestellt wird, bringt Gaumenfreunden, die von Kennern geschätzt werden. Bereits 1916 wurden in der Moselortschaft die Caves Gales von Nicolas Gales als Familienbetrieb gegründet, der 1947 in eine Gesellschaft umgewandelt wurde. An der Spitze des Betriebes, der rund 20 Personen beschäftigt, stehen heute Jules Gales, Georges Gales, Betty Gales und Jean-Paul Gales, der uns kürzlich bereitwillig Auskunft über dieses florierende Unternehmen gab.

1931 nahm die Kellerei Gales die Herstellung von Sekt auf, der nach gleicher Methode wie die Champagner der Champagne hergestellt wurde („methode champenoise“) und für den beste luxemburgische Weißweine verwendet werden. In den modern ausgestatteten Kellerräumen in Bech-Kleinmacher, wo mit hohen Investitionen eine Rationalisierung der Fertigungsverfahren angestrebt wird, (so wurde kürzlich eine neue Einfüllanlage aufgebaut) lagern

zahllose Flaschen des begehrten Luxemburger Champes.

Aber nicht nur hierzulande, sondern auch im Ausland hat man das Vertrauen der Kunden gewonnen und man wie Jean-Paul Gales beständige, 1981 noch bewußter mit den Spitzenprodukten auf den ausländischen Markt dringen.

Beste Weine

Die Caves Gales verwenden als Basisweine für den Champes teure luxemburgische Qualitätsweine, nämlich Riesling und Pinot blanc.

Nur das garantiert nach dem langwierigen Fertigungsverfahren nach der „methode champenoise“ einen Champes, der so geschätzt wird. In den Caves Gales wird diese Fertigungsweise streng beachtet mit langer Naturgärung und Schaumbildung in der Flasche, die danach auf das Rüttelpult kommt und mit Hand gerüttelt wird, damit sich die Hefe absetzt. Nach langen Wochen werden die Flaschen degorgiert, d.h. der Propfen und damit auch die Hefe, die sich angesammelt hat, werden entfernt. Zum Dosieren gibt es dann einen Likörzusatz,

eine Wein-Kandiszuckermischung, die bestimmt, ob er „brut“, „sec“ oder „demi-sec“ wird. Die Flasche erhält den definitiven Korken, ein elegantes Kleid und steht für den Konsumenten bereit.

Neben dem luxemburgischen Champes führen die Caves Gales natürlich auch luxemburgische stille Weine bester Qualität, wie Auxerrois, Pinot blanc, Riesling, Pinot gris, usw. Auch französische Weiß- und Rotweine sowie französische Champagner stehen zur Verfügung.

Komplettes Angebot

Die Caves Gales bieten nun eine neue Cuvée an, den Gales Extra Brut Intégral, ein Champes, der die Freunde des trockenen Champes begeistern wird. Beim Gales Extra Brut Intégral handelt es sich um einen sehr natürlichen Champes, ein sehr trockener Brut, dem kein Likör beim Dosieren zugefügt wurde und der damit seinen ureigenen Geschmack ganz behält. Neben dem Gales Extra Brut Intégral stehen zur Auswahl: Gales Brut, Gales Demi-Sec, Gales Rosé Brut, Gales Private Cuvée Brut.

Das Angebot also ist komplett, und wenn der Konsument die Flasche zum Genießen

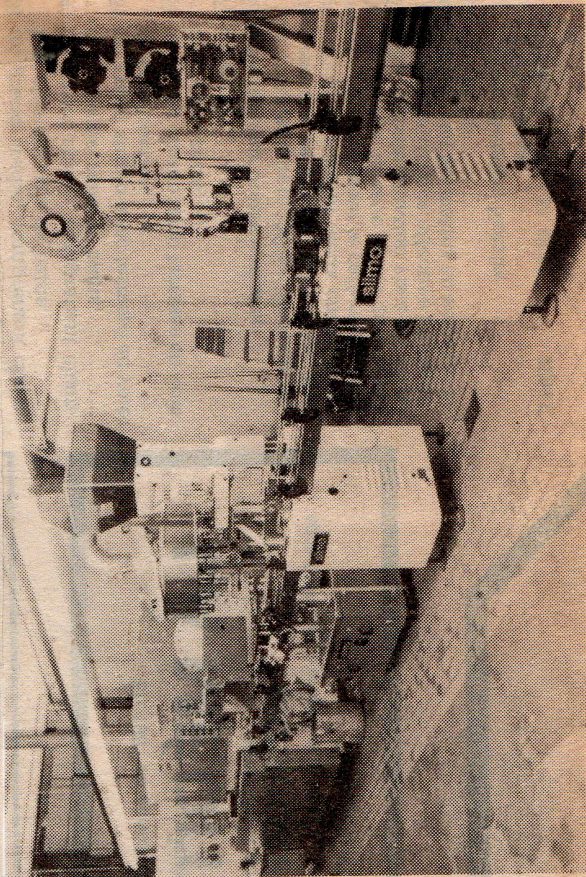
Hier erhalten die Flaschen ihr elegantes Kleid
(Photos Lucien Urwald)

vor sich stehen hat und der „Gales“ in den Gläsern perlt, so macht sich kaum einer Gedanken über den langwierigen Fertigungsweg und die viele Sorgfalt, die angewandt wurde, um ein solches Spitzenprodukt herzustellen. In den Caves Gales in Bech-Kleinmacher hält man die „methode champenoise“ in Ehren, mit Spitzenprodukten, was von den Konsumenten besonders geschätzt wird.

Lucien Gretsich



Beim Degorgieren



Die neue Abfüllanlage

den 13. Konvent war op der Musel det Joer
 de Jampi hôt eis erömm in Lüttich an alles war Kloer
 Gemesch der de 27. September 11 Ouer Bech Kl.
 op der 70 Kommeraden kommen zesammen, d'gebruddelung law
 fro waren fir eis erömm zezewinn, an et gueng an d'Mass
 4 Maum hech hugesungen, we eng ganz Bound
 franzesch, letzeburgerisch a latein a wanner schene Gesaung
 de Paschtuer hôt eis un de greschlich Zeit errinder t
 a we de Jesus sich zu Kanaan om de Wein bekömmert
 d'est Joer ke'nt en dät sölwig hei op der Musel mächen
 wöll d'Drouwen sinn dänn, mä wörtl ewer gudd schmacken
 dem offer war fir eng gudd Soel
 a jiddler an hôt sei Gäscht gemacht
 Matt der Hémicht war dann d'Masseriver
 a mer laum eis de Schwäa, a'f gerüwen
 eng premiere war der beim Monument
 de ferd hat et grad gemä, wöll si hote könt fir den Oment
 de iescht Ölicht gouff der beim hölznen Kreitz gesong
 ouni Musik hôt se och gudd geklong

Fir op Schwebesberg war den 2. Okt opgesad
 Massord's Camille hât vill gede'dicht a geschwät
 d'Souvenire opgefröcht, a we mer matt de Preise gewächt

4. Ouer, Visite am Posenhous.
 t'geseit grad we am 17. Joerhonnert ou
 fir d'iescht farwich Diae vum Tunn Deutsch expliqueert
 da gouffe mer an a richtige Musée gefeiert



all der dander Deiweit Öle Kröm war do exposeert
 an dasi mer vum Keller op den Ieweschte speicher spaziert
 ja... de gudd al Zeit, wat waren d'leid do gehet
 alles luppe geloo, getroll we et war
 d'Geld hater si ke'nt, wöll t'war ebe rare
 d'urch eist geknechels hat de Jules gewärt
 am esou hat en du a sengen Keller geschwät
 d'Säft get aus den Drouwen gepresst oder gesukelt
 dann an de KK Batong fäster ero gestukelt
 da fängt et an ze sungen a d'get erdig
 on epöt Me'nt, gen dem Abriël oven dann ewit fertig

154 Als Wein Ke'int en elo erous Kommen
 oder e muss nach epör Me'int an de Fässer brommen
 de Jules mecht et ewer noch besser
 an döfir bleiwt en nach epör Me'int an de Fässer
 he mecht Gales Schompes draus
 döfir Ke'int e meh' sp'it erous



an de KK Fläschchen get en dann agespoort
 epör Mool geruttelt all Dag
 de läschten Drekk setzt sich dann un den Haulz
 da flitten erous an Zwaar gaunz
 dann ass et Gales Brute, söffig an extra gudd
 Fir dat em jildder engem soll schmächen
 muss he nach verschidden äner Sachen dra möchen
 elo gi sche' in e'figuetten droppa gepecht
 an dann an d' gaunz Welt geschehkt.



Wein h'ot de Schompes erfount ?
 ma ... durch ä Mönch lass dat Roum
 demols h'atein se nach Keng Fässer, hund'loft a Fläsche
 do Kruut e meh' Drokk, gouf besser, an do durch
 he mer de Schompes Hott geschott

Schompes ass m'omme Champes, wann e an der Champagne
 w'it st
 soss get et Boutik, a Kommen moff de Franzosen
 op d'Gericht.

eng Hämeschmier gouft et Fir äfze schliessen
 we' in der bei war, belouch et n'itt ze verdriessen.
 Robert

14. = 81

LE'WE KOMEROD ,

Du bass frëndlech invite'ert un eiser
14ter Journée délzehue'len

TREFFPUNKT

Samsdeg den 4ten Juli 1981 zu Bou'neweg/Bonnevoie
11.00 Auer. Parking bei der Kirch.

Um 11.15 Auer gött an der Kirch vun Bou'neweg
eng Mass gelie'ss, fir all gefâlen, vermössten an
gestue'rwen Komerôden vun Gorodok, Due'rnô dépose'ren
vun enger Gerbe.

MÖTTEGIE'SSEN

13.00 Auer am Restaurant " Gantebeinsmillen "

MENU

Truite pochée au Riesling
Cuissot de Porcelet Printanière, pommes frites
Coupe glacée, café

Preis 600 Frang

NOMÖTTES

16.00 Auer visite vun der Garage d'Autobus de la Ville
de Luxembourg an de "Musée du Tram "

OFSCHLOSS

Gent 19.00 Auer
Mir sin an der Stâd, mirfannen eppes fir dei' dei' bleiwen
We' ömmer gin eis Fra'en mat.

+
+ +
+

HEI OFTRENKEN AN ZERECKSCHECKEN VIRUM 26ten Juni 1981

ech/mir bedélegen mech/eis mat.....Personen un der 14ter Journée vun
den GORODOKER JONGEN:

NUM AN VIRNUM:

ADRESS:

Möttes zu Letzeburg Personen

Önnerschröft

Komerôden är Aentwert erwarden ech bis den 26ten Juni 1981 wann ech geliwt.

Merci am Viraus. Jempi Wolff

34, rue des Champs, 1323 Luxembourg

Tel: 481 666

157

15. = 1982

D'JONGEN VUN GORODOK

Letzeburg, den 10. Juni 1982

LE'WE KOMEROD,

Du bass frëndlech invite'ert un eiser
15ter Journée délzehue'len.

TREFFPUNKT

Samsdeg den 3ten Juli 1982 zu Veianen 11.30 Auer.
Parking bei der Kirch.

Um 11.45 Auer gött bei der Kirch (Monument) vun Veianen
eng Gerbe dépose'ert als Udenken, fir all gefâlen,
vermösst an verstue'rwen Komerôden vun Gorodok.

MOETTEGIE'SSEN

13.00 Auer am Restaurant "Oranienburg"

MENU

Terrine de Campagne aux noisettes
Pintadeau de Bresse Montmorency
Sorbet Maison / Café

Preis 570 Frang

NOMOETTES

16.00 Auer visite guidée vun der renove'arter Veianer Burg.

OFSCHLOSS

Gent 19.00 Auer zu Bollendorf/Pont am Hôtel André
Et göt eng Assiette Maison mat Fritten.

Preis 250 Frang

We' ömmer gin eis Fra'en mat.

D'JONGEN VUN GORODOK

Letzeburg, den 1. Mai 1983

159

LE'W KOMERODEN VUN GORODOK,

de 16. = 83

Den 25ten Mai waren et 40 Jô'er dat mir bei d'Preisen agezun gou'wen. Mir wöllen eis dé Dag, op eiser 16ter Journée, un all gefälen, vermössten an gestue'rwen Komeroden erönnere, an awer och an der aäler Komerodschaft zesummen kommen.

PROGRAMM VUN DER 16ter JOURNEE:

- TREFFPUNKT: Samsdeg, den 25ten Juni 1983, 10.30 - 10.45 Auer um Parking bei den aäle Kasären zu Letzeburg, wo' den Auto den ganzen Dâg stô'e bleiwe kann.
- MASS: 11.00 Auer an der Kathedral.
- BLUMEN: 11.45 Auer ne'erlëen vun enger Gerbe beim Nationalmonument um Kano'nenhiewel.
- MOETTEGIE'SSEN: 12.45 Auer am Restaurant "Académie" (Place d'Armes) um 1. Stack.
- MENU: Quiche Lorraine
Lapin, nouilles, pommes vapeur
Coupe Maison
Preis: 650 Frang
- NOMOETTES: 16.00 Auer ganz exact: Visite guidée am Staatsmusée um Föschmârt. Mir gesin we' eis Gro'os- an Urgro'oselteren sengerzeit gelie'wt an gewunnt hun.
- OFSCHLOSS: Ge'nt 19.00 Auer zu Dummeldeng vis-à-vis vun der Gare, Restaurant "La Fourchette". Et gött Hâm mat Fritten an Zalot. Preis: 320 Frang.

Komeroden, eis Fräen gin och eröm matt.

HEI OFTRENNEN AN ZERECKSCHECKEN VIRUM 14ten JUNI 1983

Ech muss we'nst den Guiden am Musée d'Umeldung ganz fre' zereckhun.



60



Samesch des
de 25. Juni
83

as



de
Kanounenhiwel

Fir
di
Gorodo Ker

