

Marie Luise Kaiser

Komm Herr Jesus und sei unser Gast

Bräuche, Tischgebete und Rezepte aus der Sendung
„Brauchtum und Glaube“
beim K-TV Fernsehen für Kirche und Kultur

mit einem Lied von den
Kastelruther Spatzen



Inhaltsverzeichnis

Einleitung

Widmung

Lied von den Kastelruther Spatzen

“Wer glauben kann, hat Flügel an”

Vorwort Marie Luise Kaiser

| | |
|---|----|
| Der Januar | 9 |
| Der Februar | 13 |
| Der März | 17 |
| Der April | 21 |
| Der Mai | 25 |
| Der Juni | 29 |
| Der Juli | 33 |
| Der August | 37 |
| Der September | 41 |
| Der Oktober | 45 |
| Der November | 49 |
| Der Dezember | 53 |
| | |
| Anleitung zum Glücklichsein | 57 |
| Tipps für gutes Gelingen in der Küche | 58 |
| | |
| Das Märchen von der Besteckschublade | 60 |
| Ein Kaffeemärchen | 63 |

Anhang

| | |
|-------------------------------|----|
| Danksagung | 64 |
| Copyright und Impressum | 65 |
| Biographie | 66 |
| Heilkräuterkissen | 68 |
| Veröffentlichungen | 70 |



Der August

Der August ist der achte Monat des Jahres und heißt nach Augustus, dem ersten Kaiser des römischen Weltreiches. Die beginnende Ernte hat diesem Monat weitere Namen gegeben: Sichelmond, Ährenmond und Erntemond. Im Mittelalter wurde der August auch als Wallfahrtsmonat bezeichnet.

Wetterregeln

Ein August ohne Feuer macht das Brot teuer.

Im August viel Regenschauer, viel Verdruss für jeden Bauer.

Ziehen jetzt die Störche fort, ist der Winter bald vor Ort.

Blühen im August die Frühlingsblumen, bedeutet das einen gelinden Winter.

Stürmt es im August, gibt es weder Wein noch Most.

Wenn's regnet im August, regnet's Honig und guten Most.

Anfang August

Da findet das Krebsessen in Schweden statt. Wo es noch Krebse in Teichen und Bächen gibt, wird am Ufer ein Krebsessen gefeiert, ein sommerliches Essen für die ganze Familie.

In den USA wird zu Beginn des August die „Woche des Lächelns“ gefeiert. Kinder malen mit Kreide Grinsegesichter auf Mauern und Straßenpflaster, Mütter backen runde Kekse, die die Kinder mit buntem Zuckerguss in Grinsegesichter verwandeln.

10. August: Tag des hl. Laurentius

Er gilt als Schutzpatron für viele Berufe, die mit Feuer und Glut zu tun haben, auch ist er der Patron der Bibliothekare, da ihm in seiner Zeit als Diakon die heiligen Bücher anvertraut waren. In dieser Nacht sind besonders viele Sternschnuppen am Himmel zu sehen. Und wer eine Nacht im Freien verbringt, um die Sterne zu beobachten, wird ein regelrechtes Feuerwerk am Himmel erleben. Es lohnt sich, in dieser Nacht aufzubleiben!

19. August: Tag des hl. Sebaldus

Er ist der Schutzpatron der Imker und der Stadtheilige von Nürnberg. An seinem Tag überlegt man sich, welche Lebkuchen man im November ausprobieren will.

24. August: Tag des hl. Bartholomäus

Er ist der Patron der Bergleute, Bauern, Winzer und der Buchbinder. An diesem Tag begannen früher die Vorbereitungen für das Weihnachtsfest. Es wurden die Gänse und Karpfen ausgewählt, die für das Fest gemästet werden sollten.

Mit Sankt Bartholomä beginnt auch die Ernte von Hafer und Obst.

31. August: Ein besonderer Tag in Ungarn

An diesem Tag wird in Ungarn der Sommer mit einem Lied, einem Tanz und einer großen Platte voll Pflaumenkuchen vertrieben. Dazu gibt es Wein. Es ist eigentlich ein Fest, das man überall feiern kann, nicht nur in Ungarn.

**Jedes Tierlein hat sein Essen,
jedes Blümlein trinkt von dir,
hast auch unser nicht vergessen,
lieber Gott hab Dank dafür.**

Feiner Apfelkuchen

Für die Füllung: 75 g Zucker, 1 EL geriebene Zitronenschale

3 EL Zitronensaft, 500 g säuerliche Äpfel

Für den Teig: 200 g weiche Butter, 150 g Zucker, 4 Eier

1 EL geriebene Zitronenschale, 200 g Mehl

Für die Füllung 200 ml Wasser mit dem Zucker, Zitronensaft aufkochen, den Herd ausschalten. Äpfel schälen, entkernen und in Spalten schneiden und sofort in den Zitronensud geben. Wieder aufkochen, dann abkühlen lassen. Dann einen Rührteig zubereiten. Backofen auf 175 Grad vorheizen. Die Hälfte des Teiges in eine gefettete Springform geben, abgetropfte Äpfel darauf geben und den restlichen Teig darüber streichen.

Backzeit: 40 Minuten bei 180 Grad und zum Servieren mit Puderzucker bestreuen.

Hagebuttenlikör

200 g geputzte Hagebutten, 1 Flasche Korn, 100 g Zucker

Eine Literflasche füllt man zu $\frac{3}{4}$ mit gereinigten Hagebutten.

Mit Korn auffüllen und die Flasche 6 Wochen an einen sonnigen

Platz stellen. Von Zeit zu Zeit die Flasche durchschütteln.

Danach den Inhalt filtern und Zucker zufügen (sehr

schmackhaft ist weißer Kandis-Zucker). Danach den Likör

noch 14 Tage stehen lassen.



Überbackene Brötchen (für 5 Personen)

10 Brötchen halbieren

Für den Belag:

400 g gekochten Schinken würfeln, 200 g geriebener Käse

2 Becher Sauerrahm, 1 fein geschnittene Zwiebel

3 EL gehackte Petersilie, Pfeffer und Salz

Die Zutaten für den Belag vermengen und die Brötchenhälften dick damit bestreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad 15 Minuten backen.

Mohntorte

500 g Mehl, 1 Päckchen Backpulver, 200 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker, 1 Prise Salz, 2 Eier

125 g Butter, 250 g Quark

Füllung: $\frac{1}{8}$ l Milch, 150 g Zucker, 100 g Butter

400 g gemahlener Mohn, 1 TL Zimt, 1 Ei

2 EL Dosenmilch, 5 EL Weinbrand



Knetteig bereiten. Teig in 6 gleiche Stücke teilen, zuerst eine Schicht Teig, dann immer von der Füllung abwechselnd mit Teig in eine Springform füllen. Mit der letzten Schicht aus Mohnfülle enden. Dann ein Gitter aus Teigstreifen über diese letzte Schicht legen.

Für die Füllung Milch, Zucker, Fett aufkochen, die übrigen Zutaten unterrühren und kalt stellen.

Backzeit: 60 - 70 Minuten bei 180-200 Grad

Apfelled

In einem kleinen Apfel, da sieht es niedlich aus;

es sind darin fünf Stübchen, grad wie in einem Haus.

In jedem Stübchen wohnen zwei Kernchen, braun und klein; die liegen drin und träumen vom lieben Sonnenschein.

Sie träumen auch noch weiter gar einen schönen Traum, wie sie einst werden hängen am lieben Weihnachtsbaum.





Der November

Das ist unser elfter Monat und seine häufigen Namen leiten sich alle vom Wetter ab: Nebelung, Nebelmond. Karl der Große taufte ihn Windmonat. Im Jahresablauf des Bauern ist er der Schlachtmonat, für die Kirchen der Allerheiligenmonat und der Totenmonat, vereinzelt wird er auch als Wolfsmonat bezeichnet.

Wetterregeln

Fliegen im November noch Sommerfäden, wirst du lang nicht vom Frühling reden.

Ist November kalt und klar, wird trüb und mild der Januar.

November nass, bringt jedem etwas.

An Allerheiligen sitzt der Winter auf den Zweigen.

Bringt St. Martin Sonnenschein, tritt ein kalter Winter ein.

Wie der November, so auch der nächste März.

Anleitung zum Glücklichsein

Versuche, dich immer wieder zu verbessern.

Kritisiere nicht jene, die dich bezahlen.
Bist du unzufrieden mit Deiner Arbeit, kündige.

Wenn du lange genug gearbeitet hast, um etwas zu erreichen,
dann nimm dir auch die Zeit, das Erreichte zu genießen.

Erweise allem, was Leben hat, Respekt.

Besprich Geldangelegenheiten nie mit Leuten, die wesentlich
mehr oder wesentlich weniger Geld besitzen als du.

Bete nicht um Dinge, sondern um Weisheit und Mut.

Leseprobe
Fortsetzung im Buch