

Die Herausgabe dieses Heftes wurde
ermöglicht durch



styður útgáfu
þessa bæklinga.

Sankt Martin

Seit über 1600 Jahren.
Zu Ehren von Martin von Tours.

Marteinsmessa

Í meira en 1600 ár.
Í minningu Marteins frá Tours.

Sankt Martin

Martinsumzug

Der Martinstag wird in Mitteleuropa am 11. November jeden Jahres gefeiert. Viele Bräuche haben den Tag geprägt. Die bekanntesten sind der Martinsumzug, die Martinsgans, das Martinssingen und der Martinisegen.

Entstanden aus der Lichterprozession während der Beerdigung von Martin von Tours werden in vielen Regionen Deutschlands, Österreichs und der Schweiz Umzüge zum Martinstag veranstaltet. In der Zeit vor dem Martinstag basteln die Kinder für den Umzug Laternen. Mit diesen ziehen sie und ihre Eltern dann durch die Strassen der Dörfer und Städte und folgen dabei dem Heiligen Martin, der üblicherweise in einen roten Umhang gehüllt einen römischen Soldaten darstellt. Häufig erfolgt dabei das Martinsspiel, in dem die Schenkung des Mantels an den Bettler nachgestellt wird.

Während des Umzuges werden traditionelle Martinslieder gesungen.

Vielerorts erhalten die Kinder einen aus Hefeteig gebackenen Weckmann, oft auch Stutenkerl genannt.

Luktarganga

Marteinsmessa er viðburður sem haldin er 11. nóvember ár hvert. Margar hefðir hafa myndast í kringum þennan dag, þekktastar eru luktargangan, Marteinsgæsin, söngleikur og blessunin.

Eftir dauða Marteins héldu fylgismenn hans á luktum á leiðinni til Tours í jarðarför hans. Í dag er í mörgum landshlutum Þýskalands, Austurríkis og Sviss algengt að farið sé í Marteins luktargöngu sem er skrúðganga í fylgd leikara og lúðrasveitar, þar sem börnin sýna luktir sem þau hafa fönðrað.

Þau syngja saman með foreldrunum sínum lög til minningar um Martein biskup og synt er helgileikrit. Víða fá börnin sætabrauð.

Sankt Martin

Geschichte

Martin von Tours wurde im Jahr 316 geboren und wuchs als Sohn eines römischen Tribuns im heutigen Ungarn auf. Er war gesetzlich zum Wehrdienst verpflichtet, bat aber bald um seine Entlassung. Die wurde ihm im Alter von 40 Jahren endlich gewährt.

Nach einigen Jahren als Einsiedler gründete Martin das Kloster Marmoutier in der Nähe von Tours. Er wurde bald als Nothelfer und Wundertäter bekannt. Am 4. Juli 372 wurde er zum Bischof von Tours geweiht. Am 8. November 397 verstarb Martin im Alter von 81 Jahren. Er wurde am 11. November in Tours unter großer Anteilnahme der Bevölkerung beigesetzt und heilig gesprochen. Martin war der erste Heilige des Abendlandes, der nicht den Tod als Märtyrer gestorben war. Dadurch wurde deutlich, dass ein Christ Heiligkeit durch sittlichen Lebenswandel und Taten der Nächstenliebe und Barmherzigkeit erhalten kann.

Island – Sankt Martin wurde auch auf Island angebetet, doch nahm weder diese Verehrung noch der Feiertag viel Platz im täglichen Leben der Bevölkerung ein. Martin war Schutzherr der Kirchen auf Hvanneyri, Melur im Borgarfjörður und Vörðufell im Bezirk Skeið. Er ist den isländischen Heiligen Þorlákur, Jón und Guðmundur als Vision erschienen.

Auf Island organisiert die deutsche Gemeinde bereits seit einigen Jahren einen eigenen beliebten Umzug.

Sagan

Marteinn frá Tours fæddist árið 316 í Ungverjalandi. Þar sem faðir hans var háttsettur rómverskur hermaður varð Marteinn að gegna herþjónustu. Hann baðst fljótlega undan hennar og var loks leystur frá störfum 40 ára gamall. Eftir nokkur ár sem einsetumaður stofnaði Marteinn klaustrið Marmoutier í Tours. Hann varð fljótlega þekktur fyrir góðverk sín og kraftaverk. Hann var vígður biskup frá Tours þann 4. júlí 372 og dó 81 árs gamall árið 397. Marteinn frá Tours var jarðaður 11. nóvember og ríkti þá mikil sorg. Hann var tekinn í dýrtingatölu vegna kærleika hans og miskunnsemi og var fyrstur dýrtinga á vesturlöndum sem hafði ekki dáið þíslarvættisdauða.

Á Íslandi - Nokkur dyrkun var á Marteini héraðs þó svo að messa hans yrði aldrei mikill helgidagur og ekki bar mikið á henni í daglegu lífi. Hann var þó verndari kirknanna á Hvanneyri og Melur í Borgarfirði og á Vörðufelli á Skeiðum. Hann vitraðist öllum helgum íslenskum mönnum, Þorláki, Jóni og Guðmundi.

Á Íslandi er þýska samfélagið að skipuleggja sína árlegu vinsælu luktargöngu.

Sankt Martin

Überlieferung

Während der Soldatenzeit Martins trugen die Gardisten über ihrem Schutzpanzer die Chlamys, einen Überwurf aus zwei Teilen, der im oberen Bereich mit Schaffell gefüttert war.

An einem Wintertag traf Martin am Stadttor einen armen, schlecht gekleideten Mann. Martin trug außer seinen Waffen und seinem Militärmantel nichts bei sich.

In einer barmherzigen Tat teilte er seinen Mantel mit dem Schwert und gab eine Hälfte dem Armen.

In der folgenden Nacht erschien ihm im Traum Jesus, bekleidet mit dem halben Mantel, den Martin dem Bettler gegeben hatte. Dieser Traum hat Martin so tief berührt, dass er sich taufen liess, den Militärdienst verliess und fortan als Priester tätig war.

Hefðin

Á meðan Marteinn gegndi herþjónustu tilheyrði klæðnaði þjóðvarðaliðum kápa úr tveimur hlutum og var efri hluti fõðraður hlýju gæruskinni.

Einn kaldann vetrardag hitti Marteinn á vegi sínum fátækan, illa klæddan mann. Fyrir utan vopnin sín og kápuna hafði Marteinn ekkert í förum sínum. Hann kenndi í brjósti um manninn og skar kápuna sína í tvennt. Svo lét hann betlarann fá annan helminginn.

Um nóttina birtist honum svo Jesús sjálfur, klæddur í hálfu kápu betlarans. Þessi draumur snerti Marteinn djúpt, hann lét skíra sig, baðst undan herþjónustu og vann sem prestur þaðan í frá.

Sankt Martin

Lieder

Sankt Martin ritt durch Schnee und Wind

Lög

1 Sankt Mar-tin, Sankt Mar-tin, Sankt Martin ritt durch Schnee und Wind, sein Roß, das trug ihn fort ge-schwind. Sankt Mar-tin ritt mit leichtem Mut, sein Mantel deckt ihn warm und gut.

Sankt Martin ritt durch Schnee und Wind

1. Sankt Martin, Sankt Martin, Sankt Martin ritt durch Schnee und Wind, sein Ross, das trug ihn fort geschwind. Sankt Martin ritt mit leichtem Mut, sein Mantel deckt ihn warm und gut.
2. Sankt Martin, Sankt Martin, im Schnee, da sass ein armer Mann, hat Kleider nicht, hat Lumpen an; "O helft mir doch in meiner Not, sonst ist der bittere Frost mein Tod."
3. Sankt Martin, Sankt Martin, Sankt Martin zieht die Zügel an, dass Ross steht still beim armen Mann, Sankt Martin mit dem Schwerte teilt den warmen Mantel unverteilt.
4. Sankt Martin, Sankt Martin, Sankt Martin gibt den halben still, der Bettler rasch ihm danken will, Sankt Martin aber ritt in Eil hinweg mit seinem Mantelteil.
5. Sankt Martin, Sankt Martin, Sankt Martin legt sich müd zur Ruh, Da tritt im Traum der Herr dazu. Er trägt des Mantels Stück als Kleid, Sein Antlitz strahlet Lieblichkeit.

Sankt Martin

Lieder

Ich geh mit meiner Laterne

Lög

Musical score for 'Ich geh mit meiner Laterne' in 3/4 time, F major. The score consists of five staves of music with lyrics underneath. Chords F, C, and G are indicated above the notes.

1 Ich geh mit mei - ner La - ter - ne und
 4 mei - ne La - ter - ne mit mir. Dort o - ben leuch - ten die
 7 Ster - ne, hier un - ten, da leuch - ten
 9 wir. Mein Licht geht aus, wir gehn nach Haus. La -
 13 bim - mel, la - bam - mel, la - bum.

Ich geh mit meiner Laterne

1. Ich geh mit meiner Laterne und meine Laterne mit mir. Dort oben leuchten die Sterne und unten, da leuchten wir. Der Hahn, der kräht, die Katz miaut. Rabimmel, rabammel, rabum.
2. Ich geh mit meiner Laterne und meine Laterne mit mir. Dort oben leuchten die Sterne und unten, da leuchten wir. Ein Lichtermeer zu Martins Ehr! Rabimmel, rabammel, rabum.
3. Ich geh mit meiner Laterne und meine Laterne mit mir. Dort oben leuchten die Sterne und unten, da leuchten wir. Laternenlicht, verlösch mir nicht! Rabimmel, rabammel, rabum.
4. Ich geh mit meiner Laterne und meine Laterne mit mir. Dort oben leuchten die Sterne und unten, da leuchten wir. Mein Licht ist aus, ich geh nach Haus. Rabimmel, rabammel, rabum.

Sankt Martin

Lieder

Abends, wenn es dunkel wird

Lög

Musical score for 'Abends, wenn es dunkel wird' in 3/4 time, F major. The score consists of ten staves of music with lyrics underneath. Chords F, C, and G are indicated above the notes.

A - bends, wenn es dun - kel wird,
 und die Fie - der - maus schon schwirrt,
 ziehn wir mit La - ter - nen aus
 in den Gar - ten hint - er - Haus. Und im
 Auf - und Nie - der - wal - len las - sen
 wir das Lied er - schal - len: La -
 ter - ne, La - ter - ne,
 Son - ne, Mond und Ster - ne

Abends, wenn es dunkel wird

- | | |
|---|---|
| 1. Abends, wenn es dunkel wird und die Fledermaus schon schwirrt, ziehn wir mit Laternen aus in den Garten hinterm Haus. Und im Auf- und Niederwallen lassen wir das Lied erschallen: Laterne, Laterne, Sonne, Mond und Sterne. | 3. Ei, nun gehen wir nach Haus, blasen die Laternen aus, lassen Mond und Sternelein leuchten in der Nacht allein, bis die Sonne wird erwachen, alle Lampen auszumachen: Laterne, Laterne, Sonne, Mond und Sterne. |
| 2. Plötzlich aus dem Wolkentor, kommt der gute Mond hervor, wandelt seine Himmelsbahn wie ein Haupt-Laternenmann. Leuchtet bei dem Sterngefunkel lieblich aus dem blauen Dunkel: Laterne, Laterne, Sonne, Mond und Sterne. | |

Sankt Martin

Lieder

Lög

Durch die Straßen

Einige:

1. Durch die Stra-ßen auf und nie-der
leuch-ten die La-ter-nen wie-der:
Alle:
ro-te, gel-be, grü-ne, blau-e,
lie-ber Mar-tin, komm und schau-e!

Durch die Strassen

1. Durch die Strassen auf und nieder leuchten die Laternen wieder: rote, gelbe, grüne, blaue, lieber Martin, komm und schau!
2. Wie die Blumen in dem Garten blüh'n Laternen aller Arten: rote, gelbe, grüne, blaue, lieber Martin, komm und schau!
3. Und wir gehen lange Strecken mit Laternen an den Stecken: rote, gelbe, grüne, blaue, lieber Martin, komm und schau!

Sankt Martin

Lieder

Lög

Laterne, Laterne

La-ter-ne, La-ter-ne, Son-ne, Mond und
Ster-ne! Bren-ne auf mein Licht, bren-ne
auf mein Licht, a-ber nur mei-ne lie-be La-ter-ne nicht.

Laterne, Laterne

1. Laterne, Laterne, Sonne, Mond und Sterne! Brenne auf mein Licht, Brenne auf mein Licht, Aber nur meine liebe Laterne nicht.

Sankt Martin

Rezepte

Eine weitere Überlieferung besagt, dass Martin zum Bischof ernannt werden sollte, sich aber des Amtes unwürdig empfand. Er habe sich daher in einem Gänsestall versteckt. Die aufgeregt schnatternden Gänse verrieten aber seine Anwesenheit, und er musste das Bischofsamt annehmen. Davon leitet sich der Brauch der „Martinsgans“ ab.

Tatsächlich basiert der volkstümliche Brauch der Martinsgans auf dem Martinstag als Hauptzinstag, an dem das neue Wirtschaftsjahr der Bauern begann. Zu Martini wurde das Vieh geschlachtet, das aus Kostengründen nicht den ganzen Winter hindurch gefüttert werden konnte. So ergab sich der Brauch, am Martinstag Gänsebraten zu essen. Die Gans war auch eine bevorzugte Zinsbeigabe an den Grundherrschaften, Tribute waren oft bezahlbar in Form von Gänsen.

Traditionelle Martinsgans

1 frische Bauerngans, 2 Boskop Äpfel, 1/8 - 1/4 l Wasser, 1 Karotte,
1 Zwiebel, 1/2 Stange Lauch, 1 Stück Sellerie, Salz

Die Gans innen und außen gut salzen, mit den geschälten und entkernten Äpfeln füllen. Gans in einen Bräter legen, 1/8 l Wasser zufügen und das Gefäß in den kalten Backofen setzen. Bei 210° zunächst 150 - 180 Minuten und mit 240° - 250° C noch einmal 10 Minuten braten. Nach einer Stunde Bratzeit die Gans wenden, das zerkleinerte Gemüse dazugeben und die Haut vorsichtig mit einem Hölzchen einstechen, damit das Fett austritt. Die Soße mit den Röststoffen zubereiten. Gans tranchieren und anrichten. Als Beilage die Soße, Kartoffeln oder Knödel sowie Rot- und Grünkohl reichen.

Sankt Martin

Uppskriftir

Sögð er sagan af því að Marteinn átti á verða vigður til biskups en honum fannst hann óverðugur. Hann faldi sig í gæsa húsi. Gæsirnar byrjuðu að kvaka, komu upp um Martein og hann varð að taka við embættinu. Þannig varð hefðin um „Marteinsgæsina“ til.

Reyndar á sér gæsaátið á Marteinsmessu aðra sögu. Á miðöldum lauk reikningsárinu á Marteinsmessu og veisluhöld fylgdu gjarnan þessum skuldadögum. Á þessum tíma árs þóttu eldisgæsir tilbúnar til slátrunar og leiguliðar greiddu gjarnan leigu sína með Marteinsgæs.

Heilsteikt marteinsgæs

1 fersk gæs, 2 epli „Boskop“, 1/8 - 1/4 l vatn, 1 gulrót, 1 laukur,
1/2 purrulaukur, 1 stk. sellerí, salt

Núið salt í gæsina og utan á haminn. Fyllið hana með kjarnalausum og skrældum eplum. Setjið hana síðan í steikingarpott, bætið 1/8 l vatni við og setjið í kaldan bókunarofninn.

Steikið við 210° í 150 - 180 mínútur. Síðustu 10 mínútur er hitinn hækkaður í 240° - 250° C. Eftir 1 klukkutíma steikingu er gæsin snúið við. Bætið saxaða grænmetið úti og stingið varlega í skinnið.

Soðið af fuglinum er síðan notað í sósu. Berið fram gæsina með kartöflum, rauð- og grænkáli.

Sankt Martin

Rezepte

Im Mittelalter erhielten Büsser und Kranke ein Hefebrot als Abendmahlersatz. Daraus entwickelte sich der Weckmann, auch bekannt als Stutenkerl, Backsmann oder Klausenkerl.

Die Figur stellt üblicherweise einen Bischof mit Bischofsstab dar. Der Bischofsstab veränderte sich während der Reformation in eine tönerner Pfeife.

Weckmann mit Tonpfeife

1 Pck Trockenhefe, 1 TL Zucker, 1/8 l Milch, 300 g Mehl, 80 g Zucker, 1 Prise Salz, 80 g weiche Butter, 2 Eigelb, 1 Messerspitze Safranpulver, Eigelb zum Bestreichen, Rosinen und Tonpfeifen zum Verzieren

Hefe und Zucker mit der lauwarmen Milch anrühren und 15 Minuten stehen lassen. Mehl in eine Schüssel sieben, Zucker, Salz, Butter, Eigelb und Safran zugeben und mit der Hefe verrühren und alles gut durchkneten. Den Teig gehen lassen, dann ausrollen und Figuren ausschneiden, auf ein gefettetes Backblech legen und mit Eigelb bestreichen. Rosinen als Augen einsetzen und die Tonpfeife längs in das Männchen drücken. Die Figuren noch etwas gehen lassen und dann 15 - 18 Minuten bei 175 - 200° C hellbraun backen.

Sankt Martin

Uppskriftir

Á miðöldum fengu iðrandi syndarar og sjúklingar sætabrauð sem sakramenti. Úr þessu varð sætabrauðið "Weckmann" eða "Stutenkerl" eins og það var líka kallað sumstaðar. Brauðið er eftirmynd af biskupi með stafinn sinn en á tímum siðaskipta breyttist biskupsstafurinn í leirflautu.

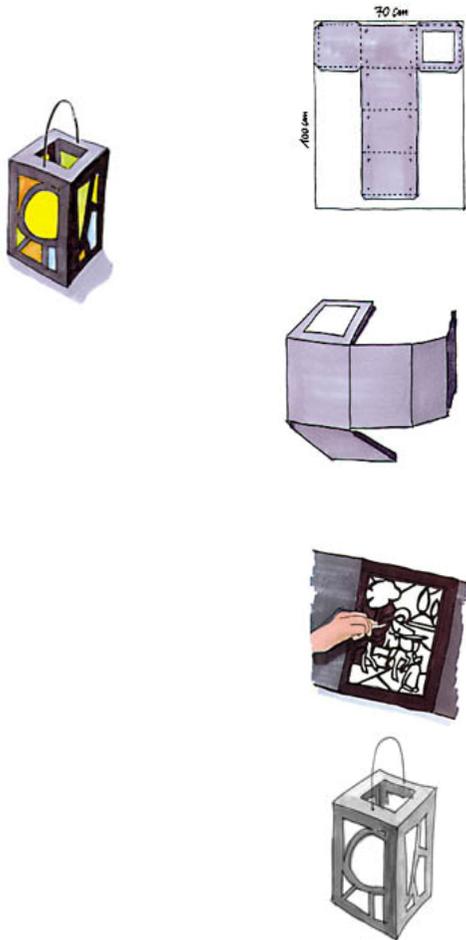
Sætabrauð með leirflautu

1 pk þurrger, 1 tsk sykur, 1/8 l mjólk, 300 g hveiti, 80 g sykur, 1 örlítið salt, 80 g mjúkt smjör, 2 eggjarauðu, 1 hnífsodd safran, eggjarauðu til penslunar, rúsinur og leirflautu til skreytingar

Gerð er leyst upp í volgri mjólk, blandið sykri út í og geymið í 15 mínútur. Blandið svo þurrrefnunum saman. Hellið eggjarauðu og smjöri út í þurrrefnin og hrærið deigið saman. Látið deigið hefast, fletjið það út og mótið figúrur. Setjið figúrnar á bökunarplötu, penslið með eggjarauðu, skreytið með rúsinuagum og leirflautu. Látið hefast í smá stund og bakið svo við 175 - 200° C í 15 - 18 mínútur.

Sankt Martin

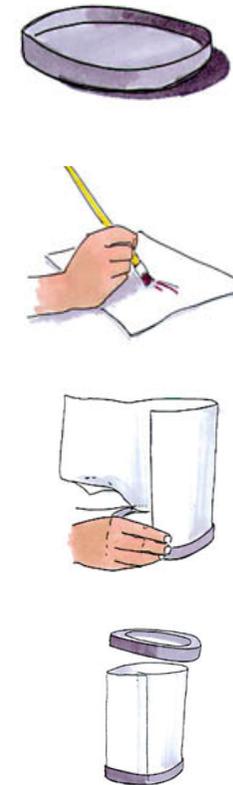
Laternen



Luktur

Sankt Martin

Laternen



Luktur



Anleitungen in deutsch und englisch:

Leiðbeiningar á þýsku og ensku:

<http://www.kikisweb.de/spezial/stmartin/Laternen/laternen.htm>