

**Jule - Wintersonnenwende**[Zurück zu Witchways](#)

Diskussionsforum

Themenübersicht

Neues Thema beginnen

Thema: Jule - Wintersonnenwende[Thema löschen](#) | [Auf dieses Thema antworten](#)

Es werden alle 24 Beiträge angezeigt.

**Shannah Witchways**

Jule - je länger die Nächte ... desto später der Zyklus

Merkpunkt - Popularität

Der 21. Dezember ist mit der Wintersonnenwende nicht allein ein astronomischer Merkpunkt, seit Menschengedenken in unterschiedlichsten Kulturkreisen feierlich begangen. Als Jule oder Yul gewinnt der Tag seit längerem Popularität und Gewicht zurück.

Rückzug - Rückkehr

Jule ist unter den acht Festen des Jahreskreises eines der herausragenden Daten. Wenn das winterliche Zentralgestirn beginnt, den Rückzug umzudrehen und die kommende Veränderung zu erahnen ist, ist die Rückkehr des selbstgeopferten Gottes nicht mehr fern.

Eichenkönig - Wiedergeburt

Der Göttliche des abschliessenden Jahres, die Kelten nannten ihn ihren Stechpalmenkönig, wird bald durch einen Eichenkönig ersetzt. Der Neue ist nicht nur König. Als Abkömmling der Grossen Mutter und bald auch wieder ihr Gatte feiert der Gott des wachsenden Jahres seine Wiedergeburt.

Verwurzelt - verschüttet

Nordisch verwurzelt ist Jul für viele Heiden inzwischen gar zu dem Fest des Jahres geworden. Asatru lehnt sich dabei gerne an vorchristliches Brauchtum an. Erinnerungen an Wilde Jagd und verschüttete Rauhachtriale dürfen Aufsehen erregendes Comeback erleben.

Wärmer - Leuchter

Ungeachtet unterschiedlicher Ansätze, gefeiert wird letztlich die Sonne, Sol. Als wiedergeborene Gottheit. Als Wärmer fröstelnder Flure und Haine, als Leuchter schummriger Strassen und Pfade. Die Umkehr jetzt überlebenswichtig.

Sol ist wieder unter uns und die Grosse Alte lauscht dem Klingen der Becher und Gläser ...

vor etwa 4 Monaten · [Beitrag löschen](#)**Shannah Witchways**

Yule oder die Julnacht

Die Wintersonnenwende oder auch Mittwinter, findet zwischen dem 20. bis 23. Dezember statt, in dieser dunkelsten und längsten Nacht vollzieht sich eine (Sonn-)Wendung. Die Nächte werden von nun an immer kürzer, das Licht ist wiedergeboren und kehrt langsam zurück.

In der Mythologie heißt es, dass die Göttin, die allumfassende Kraft der Erde, in dieser Nacht das Sonnenkind zur Welt bringt. Im Lauf des darauffolgenden Jahres wächst dieses zum Sonnengott heran. Diese Geburt steht symbolisch für den Neubeginn allen Lebens. Das Licht triumphiert über die Dunkelheit der Wintermonate. Mit dem Fest Yule nehmen Hexen Abschied von all dem, was im Dunkel zurückgelassen werden musste und feiern gleichzeitig die Wiedergeburt der Sonne

und des Lichts sowie den Neubeginn des Jahreskreislaufs, der zu mehr Aktivität und neuen Projekten einlädt.

Yule kommt von dem angelsächsischen Wort Yula, was "Kreis des Jahres" bedeutet. Yule wird meistens mit Yulebäumen, Yulloggs, Sonnwendfeuer, Gesängen, Geschenken und Misteln verbunden. Nach der Yulfeier wird ein Feuer entzündet und der Yulebaum oder das Yulescheit werden verbrannt, aber auch die Misteln vom letzten Jahr und damit alles andere aus dem alten Jahr. An diesem Feuer werden die Kerzen im Haus, die erste Reinigungsräucherung und der Kamin oder das Herdfeuer entzündet.

Der Brauch eines Yuleloggs oder Scheits wird vor allem in den USA und in Großbritannien gepflegt. Ein Eichen- oder Escheholzklötzchen, verziert und geschmückt wird entzündet und mit ihm ein Feuer über das wachte man 12 Stunden lang damit es nicht ausging. Heute entzünden viele stattdessen die Kerzen an ihrem Yulebaum. Übrigens hat ja auch der Weihnachtsbaum seinen Ursprung in diesen Ritualen: Eine Tanne, die als immergrüner Baum des Lebens galt, wurde mit Kerzen, getrocknetem Obst und Früchten sowie kleineren Varianten des Strohrades, nämlich Strohkugeln, geschmückt. Rote Bänder in den grünen Zweigen des Baumes symbolisierten Lebensfreude und Wachstum. Rote Kugeln hatte man den roten, kraftvollen Beeren der Stechpalme abgeschaut. Das Nacheifern der Natur wurde mit der spiegelnden Oberfläche und der Größe der Baumkugeln noch verbessert. Galt es doch, dass alle ungenutzten Energien und bösen Geister, welche sich in den roten Kugeln spiegeln, abgewandt und zurück geschickt wurden.

Im Laufe der Zeit ging der tiefe Symbolgehalt dieser alten Rituale zumeist verloren, aus Trockenfrüchten und roten Bändern wurden Lebkuchen und Lamettgirlanden, das Fest der Sonnenwende wurde zum heutigen Weihnachtsfest, das vor allem für Kinder und Geschäftemacher kräftig Grund zum Feiern ist.

vor etwa 4 Monaten · [Beitrag löschen](#)



Shannah Witchways

Jule - Alban oder Arthan

21. Dezember: Wintersonnenwende

Die keltische "Wiedergeburt der Sonne", der kürzeste Tag des Jahres. Nach dieser Nacht nimmt die Sonne mit jedem Tag an Kraft zu. Das Fest ist auch als das Vigilien-Fest bekannt.

Jule ist der Wendepunkt, ab dem die folgenden Tage wieder länger werden und das Licht über die Dunkelheit siegt, während der Winter seinen Übergang in den kommenden Frühling findet.

Witches glauben, daß die Göttin jetzt bald ihr Kind bekommen wird, welches zuerst Kind ist, jedoch bald zu dem gehörnten Gott heranreift und zum Gefährten der Göttin aufsteigt. Diese Geburt steht für den Neuanfang, die Natur erwacht aus ihrem "Winterschlaf".

Jule ist für viele von uns eine Zeit, in der wir ein Festessen abhalten und Geschenke austauschen als Ausdruck der Freude über diesen Neubeginn. Jule ist ein ruhiges und besinnliches Fest...

vor etwa 4 Monaten · [Beitrag löschen](#)



Shannah Witchways

Vollmond-Wein

Dieser Wein wird in der Vollmondzeit komponiert.

Wir brauchen:

- + 1/2 Liter kräftigen Rotwein (Rioja, Chianti etc)
- + jeweils zwei Messerspitzen Gewürznelken, Zimt und Anis
- + 1 Löffel Wald- oder Wildhonig

Das ganze aufkochen und es anschließend 10, 12, 13 Minuten vor sich hin simmern lassen. Danach wird die Mischung über Nacht nach draußen unter Licht des Vollmondes gestellt.

Am folgenden Tag nochmals zwei Löffel Honig und einen halben Liter Rotwein dazu geben.

Abschließend gut abseihen und in eine markante dunkle Flasche abfüllen. Ungeöffnet

bleibt dieser lunare Wein einige Wochen haltbar.

vor etwa 4 Monaten · [Beitrag löschen](#)



Shannah Witchways

Yulkekse

Eigentlich ja auch Mondkekse. Die werden gerne zu einem traditionellen Mondritual gegessen. Sie sind halbmondförmig und die ganzen oder halbierten Haselnüsse in ihnen verkörpern den anbrechenden Vollmond. Wir benötigen:

- + 250g geschroteten Weizen
- + 75g feinen braunen Rohrzucker
- + 175g Butter
- + ein, zwei Dutzend Haselnüsse (ganz oder halbiert)

Den Ofen auf mittlere Hitze hochfahren (150°C oder bei Gas Stufe 2). Die Butter mit dem Zucker schaumig schlagen. Mehl hinzugeben und beides zu Teig verrühren. Auf mehlbestäubter Unterlage durchkneten. Die ganzen Haselnüsse allmählich hinzumengen und nun auf eine Dicke von etwa 1,5cm ausrollen. Mit Mondbackförmchen - sofern vorhanden - ausstechen. Auf einem Backblech verteilen und im Ofen backen, bis das Gebäck schön goldbraun geworden ist.

vor etwa 4 Monaten · [Beitrag löschen](#)



Shannah Witchways

Unter dem Mistelzweig

Sehr beliebt bei manchen sind Misteln auch als Adventsschmuck. Noch immer erfreuen wir uns an dem Wintergrün mit den weißen Beeren, das seit ewigen Zeiten die Phantasie der Menschen in allen Teilen der Welt beflügelt. Der Mistelzweig hat das Küssen zwar nicht erfunden, aber er hat es gefördert. Wer mit einem hübschen Mädchen oder einem netten jungen Mann unter dem Mistelzweig steht, muss freilich die Spielregeln streng beachten: Pflückt man/frau eine Beere - ein Kuss; zwei Beeren - zwei Küsse. Wenn keine Beeren mehr da sind, ist Schluss mit der Küsserei! Woher dieser Brauch genau kommt, ist allerdings unbekannt. Die Mistel ist jedoch in vielen alten Kulturen rund um den Globus als Heil- und Zauberpflanze bekannt und seit jeher verehrt worden. Da sie immergrün ist und die Beeren erst im Dezember reifen, hat sich die Mistel schon früh einen Platz in den Ritualen der Wintersonnwende gesichert. Als Glücks- und Segenbringer hat sie sich bis heute im Adventsbrauchtum ihren Platz bewahrt

vor etwa 4 Monaten · [Beitrag löschen](#)



Shannah Witchways

Schon Kelten und Germanen

Die Kelten und Germanen hielten die hoch oben in den Bäumen sitzenden immergrünen Misteln für heilig, weil sie glaubten, sie seien vom Himmel gefallen. Ganz wie bei Asterix ernteten die Druiden Misteln mit einer goldenen Sichel für ihre Zaubertränke, wobei die Pflanzen dabei nicht auf den Boden fallen durften. Auch heute noch soll ein weihnachtlicher Kuss unter ihren Zweigen Glück bringen - das entsprechende Paar wird angeblich im nächsten Jahr heiraten.

Nach Plinius galt die Mistel auch als Abwehrschutz gegen böse Geister. Man hängte sie in Haus und Stall und steckte sie auch gegen Blitzgefahr unter das Dach. So findet sich auch in den altgermanischen Siedlungsgebieten Norddeutschlands an Giebeln alter Bauernhöfe der sog. "Donner- oder Hexenbesen", wie die Mistel im Volksmund bezeichnet wurde. Auch hier steht das Motiv in der Überlieferung des alten Abwehrzaubers.

vor etwa 4 Monaten · [Beitrag löschen](#)



Shannah Witchways

Abschied und Begrüßung

Die längste Nacht des Kalenderjahres verabschiedet den scheinbaren Stillstand, einen tiefen Schlummer. Die Tage werden nun wieder länger, die Natur erwacht und wir erkennen, dass jeder Tod nur ein Schlaf von vorübergehender Dauer ist. Und während die Natur vereist und leblos erscheint, schenkt die Große Mutter dem Sonnengott neues Leben. Mit seinem Wachsen erwacht auch das Leben um uns herum.

Wir feiern die Wiedergeburt der Sonne und werweisen dem Gehörnten Gott unsern Respekt. Das Rad des Lebens beginnt sich von neuem zu drehen. Zu Yule endet alles und beginnt zugleich von neuem. Aus diesem Grund werden an dieser Jahreskreisfeier

zuhause symbolisch alle Feuer und Lichter des eigenen Heimes gelöscht, um anschließend wieder erneut entfacht zu werden.

vor etwa 4 Monaten · [Beitrag löschen](#)



Shannah Witchways

Räucherung

Früher rollten Feuerräder an Abhängen, heute verlegen sich manche lieber auf ausgedehnte und auch ausgefallenerere Räucherungen. Zum Beispiel mit diesen Ingredienzen:

Zimt
Wacholder
Belfuss
Johanniskraut
Mistel
Myrrte
Nelke
Rose
Weihrauch
Styrax
Drachenblut
Muskatblüte
Orange (hier: Curacao)
Rosmarin
Zeder
Angelika
Colophonium
Copal blanco - Manila

vor etwa 4 Monaten · [Beitrag löschen](#)



Shannah Witchways

Ein Ritual

Zu Beginn stellen sich die Teilnehmer im Kreis auf und reinigen sich mit einem Pomander (Duft- oder Farbensenz). Anschließend wird um die Teilnehmer der Schutzkreis im Lauf der Sonne gezogen, vom Osten über den Süden zum Westen nach Norden. Nun werden bei Osten (Luft) beginnend die Elemente, dann Göttin und Gott in den Kreis gerufen.

Die Göttin wird gebeten, uns ihren Sohn, das Licht, zu schenken, damit das Leben von Neuem erwachen kann. Wein und Brot werden jetzt gesegnet, Göttin und Gott mit einem Teil (als Opfer) gedankt, dann wird es an die Teilnehmer verteilt, und ebenfalls den Elementen mit einem Teil gedankt.

Nun tritt jeder Teilnehmer vor und entzündet am Ritualfeuer seine mitgebrachte Kerze oder sein Yulscheit, um so symbolisch, das Licht mit nach Hause zu nehmen. Abschliessend geht nochmals ein Dank an Göttin und Gott für ihre Teilnahme an dem Ritual und sie werden nun verabschiedet. Dann werden die Elemente in der umgekehrten Reihenfolge aus dem Kreis entlassen.

Zum Schluß wird der Kreis aufgehoben, beginnend im Osten über Norden zum Westen nach Süden und zurück in den Osten. Schließlich verlassen auch die Teilnehmer den Kreis, und gehen zum Feiern über.

vor etwa 3 Monaten · [Beitrag löschen](#)



Shannah Witchways

Wolfsblut

Wir benötigen:

2 Fl trockener Rotwein
1 Handvoll Gewürznelken
1 Ingwerwurzel (ca. 5-7 cm)
1 EL Pimentkörner
2 Zimtstangen
1 zerstoßene Muskatnuss

Alles zusammen in eine verschliessbare Schale geben und einige Stunden ziehen lassen. Dann abseihen und nach Geschmack mit Waldhönig süßen.

vor etwa 3 Monaten · [Beitrag löschen](#)



Shannah Witchways

Saturnalia

Eigentlich ein Fest der alten Latiner, welches der Sage nach zum Andenken an den glücklichen Naturzustand der Menschen in Freiheit und Gleichheit zur Zeit der Regierung des Saturnus eingesetzt wurde.

Ohne Zweifel waren die Saturnalia ursprünglich ein Fest der Sonnenwende und zugleich eine Art von Neujahrsfest. Regelmäßig gefeiert wurden sie im römischen Reich erst seit 497 vor der Zeitenwende. Der eigentliche Festtag war ursprünglich der 17. Dezember. Augustus setzte jedoch anfänglich drei Tage (17.–19. Dez.) dafür an, unter Tiberius kam noch ein vierter und unter Caligula später ein fünfter hinzu.

Während der ganzen Festdauer waren alle öffentlichen und Privatgeschäfte eingestellt, die Arbeit ruhte, und ungezügelter Freiheit herrschte überall. Den Gefangenen wurden die Ketten abgenommen, die Sklaven durften mit ihren Herrschaften zu Tische sitzen und wurden sogar von diesen bedient.

Die Wohlhabenden hielten offene Tafel, und die Schmausenden bekränzten sich mit Myrtenlaub und beschenkten einander mit Rosen und andern Gaben; auch im häuslichen Kreis fanden gegenseitige Bescherungen statt (daher wohl unsre Weihnachtsgeschenke).

Auch Spiele, namentlich Wettrennen im Zirkus, Gladiatorengefechte und Mummenschanz (der dem spätem römischen Karneval seine Vorlage und Inspiration lieferte), waren mit diesem Fest verbunden.

vor etwa 3 Monaten · [Beitrag löschen](#)



Barbara Reisinger

danke für die tollen Beiträge :)

vor etwa 3 Monaten · [Als irrelevant markieren](#) · [melden](#) · [Beitrag löschen](#)



Shannah Witchways

Für Diana und die Fauna

Studieren heut abend nochmals Wildwechsel. Morgen sind einige kleine Fütterungen angesetzt. Mehr Opfer und Präsente. So wie wir's schon als Kinder gemacht haben. Pferdekekse, Fettringe, Hafer, Maiskolben, Rüben etc.

vor etwa 3 Monaten · [Beitrag löschen](#)



Shannah Witchways

Alles Banane

zum Beispiel Cessbaar (aromatischer Pfannkuchen)

Wir benötigen:

- 4 reife normale Bananen
- 2 Zwiebeln
- 2 rote Paprikaschoten
- 3 Eier
- ½ TL Chili
- 100 g Joghurt
- 100 g Maismehl
- 3 EL Milch
- Öl

So wird's gemacht:

Kochbananen, eine geviertelte Zwiebel, und die Paprikaschoten zusammen mit der Milch im Mixer pürieren und in eine Schüssel geben. Eine Zwiebel hacken und zu der Mischung geben. Eier, Joghurt, Chili-Pfeffer hinzufügen. Mehl dazu geben und gut vermengen, bis man einen dickflüssigen Brei erhält. 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen.

Die Teigmischung löffelweise in das Öl geben, so dass sich handtellergroße Pfannkuchen bilden. Diese auf beiden Seiten goldbraun braten. Aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier legen, damit das Öl aufgesaugt wird, nach Geschmack (zurückhaltend) salzen.

Warm servieren, eventuell mit etwas scharfer Tomatensauce reichen.

vor etwa 3 Monaten · [Beitrag löschen](#)



Shannah Witchways

Alles Banane

zum Beispiel Kelewele (frittierte Bananen)

Das wird gebraucht:

6 Bananen (Kochbananen geschält)
25 g Mehl
1 EL Cayennepeffer (nach Belieben)
5 TL Ingwerpulver
2 TL Paprikapulver
Salz
Pflanzenöl (zum Frittieren)

So wird's gemacht:

Die Bananen längs in 3 mm dicke Scheiben aufschneiden. Mehl, Cayennepeffer, Ingwer und Paprikapulver in einer Schüssel miteinander vermischen. Die Bananenscheiben dünn mit der Mehlmischung bestäuben und überschüssiges Mehl abschütteln.

Das Öl in der Friteuse oder dem Topf auf 190 Grad erhitzen und die Bananenscheiben in mehreren Portionen goldbraun frittieren.
Auf Küchenpapier abtropfen lassen, salzen und servieren.

Kelewele ist ein leckerer unkomplizierter Snack aus Ghana.

vor etwa 3 Monaten · [Beitrag löschen](#)



Shannah Witchways

Alles Banane

zum Beispiel Platanos fritas (fritierte Kochbananen als Pommes - Ersatz)

Das wird gebraucht:

4 Kochbananen (in Asialäden erhältlich)
Fett zum Frittieren

Und so wird zubereitet:

Zuerst die Platanos (Kochbananen) schälen, waschen und etwa 1 cm dick in Scheiben schneiden. Fett im Topf oder in der Friteuse erhitzen (Temperatur ist erreicht, wenn ein Holzlöffel in dem heißen Fett Bläschen wirft). Platano - Scheiben ins Fett geben und etwa 1 1/2 bis 2 Minuten frittieren.

Danach die Scheiben aus dem Fett nehmen, mit einem Küchenbrettchen plattdrücken und wieder ins heiße Fett geben, bis sie goldgelb frittiert sind.

"Patatas fritas" sind die Standardbeilage in der Dominikanischen Republik.

vor etwa 3 Monaten · [Beitrag löschen](#)



Shannah Witchways

Alles Banane

zum Beispiel eine feurige Bananensuppe mit Mais

Das benötigen wir:

1 EL Butter
2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehe(n)
2 große reife Kochbananen
1 Tomate
1 Dose Maiskörner
1 Chilischote
1 Liter Gemüsebrühe
1 EL Petersilie (gehackt)
Salz und Pfeffer
Muskat

Und so machen wir's:

Die Zwiebel würfeln und in der Butter glasig anbraten, den Knoblauch dazupressen. Die Kochbananen in Scheiben, die Tomate in Würfel schneiden und zu den Zwiebeln geben und mitbraten. Den Gemüsemais abtropfen lassen, dazu geben und alles ca. 5 Minuten schmoren. Die Chilischote entkernen, klein schneiden und dazu geben.

Mit der Gemüsebrühe aufgießen, alles gut verrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat kräftig abschmecken. Zum Schluss mit frisch gehackter Petersilie bestreuen.

Kochbananen gibt's in einem gut sortierten Asia Markt.

vor etwa 3 Monaten · [Beitrag löschen](#)



Christa Zimmermann

Liebe Shannah! Also was du da echt so toll erklärst und dazu noch diese leckeren ausgefallenen Rezepte, das ist ein Hit! Aber ich glaub halt, daß du dafür auch besondere Fähigkeit hast, weil nicht jeder kann das so wie du! Wirst es wahrscheinlich ohnehin wissen, aber ich sag es dir trotzdem: Du bist eine wirklich besondere tolle Frau!!!! Liebe Grüsse und Umarmung! Deine fb-Freundin Christa

vor etwa 3 Monaten · [Als irrelevant markieren](#) · [melden](#) · [Beitrag löschen](#)



Shannah Witchways

Dank Dir bist ein Schatz ...

vor etwa 3 Monaten · [Beitrag löschen](#)



Shannah Witchways

Alles Banane

zum Beispiel Plantene gebraten (afrikanische Kochbanane)

Und das brauchen wir :

2 Koch-Bananen (Plantene)
etwas Öl, für die Pfanne
Honig, zum Bestreichen

So wird's gemacht:

Die Pfanne mit etwas Öl gut vorheizen. Die Plantene (Kochbanane / gibts im Afro-shop) ganz schräg in etwa 5 mm dicke Scheibchen schneiden, in die Pfanne legen und goldgelb anbraten. Aus der Pfanne nehmen, mit etwas Honig bestreichen. Fertig.

Eignet sich hervorragend als Vorspeise oder als Dessert. Nicht gleich die grünen oder gelben Plantenen kaufen, je dunkler und "hässlicher" die Plantene ist, desto süßer und besser schmeckt sie, denn erst dann ist sie ausgereift. Wird in Afrika auch als Beilage zu Reis gegessen.

vor etwa 3 Monaten · [Beitrag löschen](#)



Shannah Witchways

Yule Räucherung

Zu Yule werden in Haus und Hof erst bei Beginn und als möglicher Auftakt alle Lichter gelöscht und zum Abschluss erst wieder neu entzündet. Das ganze Haus wird zwischendurch mit einer Räucherung umfassend gereinigt.

Das gehört dazu:

2 Teile Weihrauch
2 Teile Piniennadeln oder Harz
1 Teil Zeder
1 Teil Wacholderbeeren

oder auch so:

3 Teile Weihrauch
3 Teile Mastix
1 Teil Zimtblüte
1/2 Teil Tannennadeln
1/2 Teil Nelken
2 Teile Sandrak

1/2 Teil Eschensamen

vor etwa 3 Monaten · [Beitrag löschen](#)



Shannah Witchways

Yule-Kuchen mit Ingwer

Das gehört dazu:

- 1 Tasse dunklen, dicken Sirup oder Melasse
- 1/2 Tasse heisses Wasser
- 5 TL Butter
- 1/2 TL Salz
- 1 1/2 TL geriebenen Ingwer
- ein paar Stückchen kandierten Ingwer, fein gewürfelt
- 1 TL Backpulver
- 2 Tassen Mehl

Ofen auf 190 °C vorheizen. Butter in heissem Wasser schmelzen, das Ganze mit der Melasse vermischen. Mehl, Salz, Ingwer und das Backpulver dazu geben. Die Masse in eine eingefettete Backform geben und mit dem kandierten Ingwerwürfeln bestreuen. Den Kuchen bei 190 °C für 25-30 Minuten backen.

vor etwa 3 Monaten · [Beitrag löschen](#)



Shannah Witchways

Gemeinschaft und Immergrün

Im Mittelpunkt des Jul-Festes steht das Zusammenkommen der Gemeinschaft oder Familie, deshalb gehören hierzu auch grosse Trink- und Essgelage. Zu den Yule-Feierlichkeiten haben sich die unterschiedlichsten Bräuche entwickelt, wie das Jul-Trinken oder das Jul-Brot. Auch Jul-Lichter, das Aufstellen von vielen Kerzen im Haus, und das Zünden von Jul-Feuern sind vielenorts bekannt und beliebt.

Dem Jul-Brot werden gerne besondere Kräfte zugesprochen. Der oft besonders gross ausfallenden Bäckerei wird nachgesagt, dass sie Gottheiten und Naturgeister wohlwollend zu stimmen vermag. Deshalb ist es auch durchaus üblich, einen zweiten Tisch für die unsichtbaren Gäste zu decken, auf dem reichlich Jul-Brot verteilt ist.

Außerdem werden die Häuser mit dem so genannten Immergrün geschmückt, wie z.B. Tannen-, Fichten-, Mistel- oder Stechpalmen-Zweigen. Den immergrünen Gewächsen werden vor allem schützende Kräfte nachgesagt. Zusätzlich finden auch Räucherungen in den Häusern statt, bei denen ebenfalls Zweige und Nadeln bzw. Blätter der immergrünen Bäume und Sträucher verwendet werden. Diese sollen Dämonen vertreiben, das Böse „ausräuchern“.

vor etwa 3 Monaten · [Beitrag löschen](#)

Antwort

Antworten