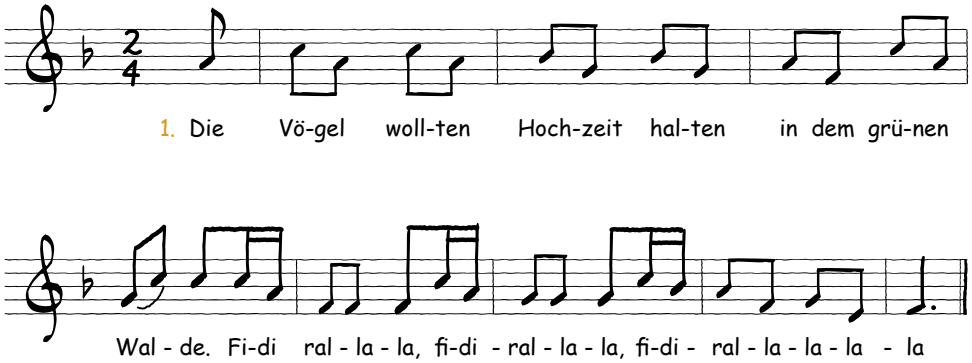
4月 Die Vogelhochzeit *Volksweise*



2. Die Drossel war der Bräutigam, die Amsel war die Braute.
3. Die Lerche, die Lerche, die führt die Braut zur Kerche.
4. Der Auerhahn, der Auerhahn, der ist der würd'ge Herr Kaplan.
5. Der Spatz, der kocht das Hochzeitsmahl, verzehrt die schönsten Bissen all.
6. Die Schnepfe, die Schnepfe, setzt auf den Tisch die Näpfe.
7. Die Finken, die Finken, die geben der Braut zu trinken.
8. Die Gänse und die Anten, das sind die Musikanten.
9. Der Pfau mit seinem bunten Schwanz, der führt die Braut den ersten Tanz.
10. Brautmutter war die Eule, nimmt Abschied mit Geheule.
11. Frau Kratzefuß, Frau Kratzefuß gibt allen einen Abschiedskuß.
12. Der Hahn, der krähte „Gute Nacht", dann wird die Türe zugemacht.
13. Nun ist die Vogelhochzeit aus, und alle ziehn vergnügt nach Haus.

緑の森で小鳥たちが結婚式をしている様子をうたった、ドイツで親しまれている春の歌です。いろいろな鳥の名前が出てきますが、皆さんは鳥の名前を知っていますか？
歌の後半の「フィディララ」というところからうたい始めると、楽しい気持ちになります。ドイツの幼稚園や小学校では、子どもたちが小鳥たちに扮して演じながらこの歌をうたうそうです。

Kaiserschmarrn カイザーシュマーレン

オーストリアで定番のホットケーキ
別名ウィーナー・フリューシュテュック（ウィーン風朝食）とも呼ばれる朝食にもなるパンケーキで、ハプスブルクの皇帝フランツ・ヨーゼフ１世のお気に入りとしても知られています。

材料

小麦粉	150 グラム
卵	3 コ
塩	1 つまみ
砂糖	30 グラム
牛乳	少量
バター	少々
粉砂糖	大さじ 1

作り方

1. 卵黄、小麦粉に牛乳を加え、なめらかになるまでよく混ぜる
2. 卵白に砂糖と塩を入れて泡立て器で、硬く角が立つまで泡立てる
3. 1 の生地に、泡立てた卵白をつぶさないようにざっくりと混ぜ合わせる
4. バターをフライパンに溶かして、生地を入れて焼く。（1.5 センチくらいの厚みが出るように）
5. 焼きあがったカイザーシュマーレンをお皿の上で小さな形に切り分けて、シナモンと粉砂糖をかけて、お好みによってアップルムースと一緒に、いただきます！

『ドイツの暮らしと子どもたち』©朝日出版社