

„Goldene Hochzeit“, 12. und 14. September



Das Ehepaar **Gitti und Franz Müller** (er ist ein ehemaliger Vizeleutnant der Garde) feierte am Freitag, 12. September – ihrem Hochzeitstag – in der Militär-Garnisonskirche (= Stiftskirche zum Heiligen Kreuz), Wien Mariahilfer Straße, mit dem damaligen Maurer-Pfarrer Georg Henschling und Diakon Fritz Meisner eine Hl. Messe zu ihrer Goldenen Hochzeit.

Und am Sonntag, dem 14. September, gab es nach der Hl. Messe in der Wohnparkkirche für die Gemeinde eine Agape im Pfarrsaal...

Geburtstagsmesse, 18. September

Am Donnerstag, den 18. September fand wieder eine Geburtstagsmesse mit anschließender Jause statt. Diesmal waren die „Geburtstagskinder“ der Monate Juli, August und September eingeladen.

Es war eine große Freude für P. Stephan und mich, dass so viele der Einladeten in der Kapelle die Messe mitfeierten!

Im Anschluss kamen im Saal wieder alle zusammen und feierten bei „Herbstkuchen“ und Kaffee ein schönes und auch bewegendes Zusammensein. P. Stephan ließ mit einem Glas Sekt alle Geburtstagskinder hoch leben.

Eine schöne Situation durften wir auch miterleben: P. Stephan wurde gebeten, die Wohnung eines anwesenden Herrn zu segnen.

Und auf vielfachen Wunsch schreibe ich auch das Rezept des Herbstkuchens (*Bild rechts*) hier auf.



Traude Grassl

Herbstkuchen

Zutaten: 20 dag Butter, 15 dag Zucker, 5 Eier, 15 dag gehackte Walnüsse, 25 dag glattes Mehl, 1 Pkg. Backpulver, 1 Pkg. Vanillezucker, 5 Essl. Milch, etwas Rum.

Belag: 5 große säuerliche Äpfel, 1 Zitrone, etwas gemahlenem Zimt, 3 Essl. Kristallzucker.

Butter, Zucker, Vanillezucker, Dotter, schaumig rühren Rum und Milch dazu. Eiklar mit 2 Essl. Kristallzucker aufschlagen, mit Mehl mit Backpulver vermengen und Nüsse und Eischnee unter die Dottermasse heben. Backblech mit Backpapier auflegen und die Masse aufstreichen. Geriebene Äpfel mit Zitronensaft beträufeln und gleichmäßig darauf geben. Mit Kristallzucker und Zimt bestreuen.

Bei 180 Grad ca. 40 Minuten backen.