Die Weihnachtsgans

Autor(en): **Erhardt, Heinz**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Helvetia : magazine of the Swiss Society of New Zealand**

Band (Jahr): **74 (2008)**

Heft [10]

PDF erstellt am: **24.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-943723

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Es kam ein Engel

Es kam ein Engel hell und klar
Von Gott aufs Feld zur Hirtenschar,
Der war so froh von Herzensgrund,
Frohlockend sprach sein heil'ger Mund:

"Oh fuerchtet nicht! Ich kuend' euch Freud,
Die allem Volk geworden heut,
Weil euch der Heiland Jesus Christ
In Davids Stadt geboren ist.

Und dies soll euch das Zeichen sein:
In Windeln liegt das Kindelein.
Und eine Kripp' im harten Stall
Ist Herberg ihm, der schuf uns all!"

Drauf kam und sang ein himmlisch Heer:
"Gott in der Hoeh' sei Preis und Ehr,
Auf Erden Fried' in diesem Kind,
Wo Menschen guten Willens sind!"

(Autor unbekannt)

Die Weihnachtsgans

Tiefgefroren in der Truhe
liegt die Gans aus Dänemark.
Vorläufig lässt man in Ruhe
sie in ihrem weißen Sarg.

Ohne Beine, Kopf, Gekröse
ruht sie neben dem Spinat.
Ob sie wohl ein wenig böse
ist, dass man sie schlachten tat?

Oder ist es doch zu kalt ihr?
Man sieht `s an der Gänsehaut...
Nun , sie wird bestimmt nicht alt hier:
morgen wird sie aufgetaut.

Hm, welch ein Duft zieht aus dem Herde
durch die ganze Wohnung dann!
Macht, dass gut der Braten werde,
morgen kommt der Weihnachtsmann!

Heinz Erhardt

swiss café & bakery

5 Milford Road, Milford, Auckland
Ph/Fax 09 489 9737

Owners Franz & Eveline Muller have been baking and serving fine food and coffee at their Swiss Bakery & Café since its establishment more than 12 years ago.

- Cooked breakfasts as well as a large selection of bakery goods
- Specialty Swiss confect and chocolates
- Party food including specialty cakes and fancy breads to order

Hours: Monday to Friday 8am 4.30pm
Saturday 8am-2.30pm
Sunday closed

S Christchindli und de Samichlaus

Es dunklet scho im Tannewald
und schneielet ganz liisli.
Was isch das für es Liechtli det
I säbem chliine Hüüsli?
Det isch de Samichlaus dehei,
mit sine guete Sache;
er hät scho s Lämpeli aazündt
und tuet grad Kafi mache.

Da pöpperlets am Lädli
und s Glöggli ghöört mer lüüte.
Iez weiss er scho, wer dussen isch
und was das sell bedüüte:
S Christchindli chunnt no zabig spoot;
es wird en wele stupfe,
er mües de Sack bald fürenää
und sini Finke lupfe.

S Christchindli seit: "Herr Samichlaus,
e schöni Ornig händ Ihr!
De Christtag stoht jo vor der Tür,
händ Ihr dänn kän Kaländer?
S brucht Wienachtsbäum i jedes Huus
für vili hundert Chinde!
Ihr müend s im Wald no haue hüt;
de Vollmond söll Eu zünde."

De Samichlaus stellt d Tassen ab.
"Nu nid so gsprängt, Christchindli!
Die Bäumli müend gwüss bsorget sii,
das hät no Zit es Stündli.
I möcht iez ämel no in Rue
min Zobig fertig chöie,
und wänn es Tässli gfelig wär,
so würds mi härzli freue."

S Christchindli lachet: "Nu so de
da bin i nid dergäge;
es bitzli öppis Warms tuet guet
uf mine wite Wäge.
Me cha jo dänn no allerlei
abreden und usmache,
was jedes Chind sell übercho
vo dene guete Sache."

Si sitzed gmüetli binenand
im chliine Stübli hine.
De Vollmond zündt d Laternen aa
und lueget heimli ine.
Er loset lang am Fänsterli
und uf der Huustürschwele.
Wänn er nu besser schwätze chönnt,
er müesst mers gwüss verzele.

Silväschter

Silväschter, Silväschter,
stand uuf und mach gschwind,
schlüf gleitig i d Hösli,
suscht holed di d Chind!

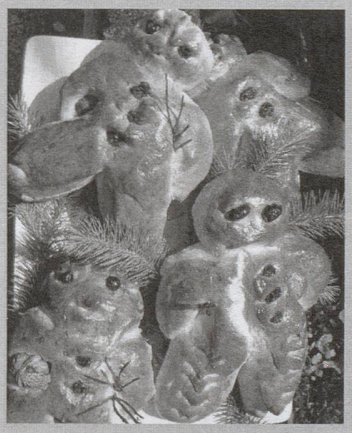
Silväschter, Silväschter,
see Büebli, ghörsch nüd?
Los au wie s rumored
und tüend wie nüd gschyd!

Silväschter, Silväschter,
streck d Bei zum Bett uus,
gang gschwind überabe,
suscht schlyssed s na s Huuus!

Grittibänzen zum Samichlaustag

Ingredients for Zopf dough:
1kg white high grade flour
2 tsp salt
2 tsp dried yeast
120g soft butter
2 tsp sugar
Approx. 600ml lukewarm milk

- Mix flour and salt in a large bowl.
- Dissolve sugar and yeast in a bit of warm water. Wait until it bubbles.
- Add soft butter and warm milk to the flour and add the yeasty liquid. Stir, then knead until you have a smooth, elastic dough.
- Return ball of dough to bowl, cover with a plastic bag. Let it rise for 2-3 hours or until it has doubled in size.
- To form the Grittibänzen make several long sausages from the dough and use scissors to snip legs, arm and around the neck to form a head. Poke raisins into eye sockets, buttons etc. Find some twigs for a Fitze. Make a egg wash and paint the Grittibanz.
- Bake them at 200°C for about 20 minutes until golden.



En schöne Samichlaus!