

Merry Christmas

Objektyp: **Group**

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

Band (Jahr): **79 (2013)**

Heft [6]

PDF erstellt am: **22.07.2024**

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.

Merry Christmas



Bi de Hirte uf em Faeld

*I der heilige Nacht
Halted d' Hirte Wacht
Bi de Schöfli uf em Fäld
Dunkel isch i der Wält.*

*Uf eimal wird's heiter,
De Himmel wird hell!
En Ängel chunt z'flüge
Und uf der Stell*

*Sind hundertusig Ängeli da
Und flüged dem grosse na.
Der Ängel seit: "Ehr sey em liebe Gott!
Er will eu hälfe us aller Not.*

*Der Heiland isch uf d'Erde cho,
Lit z'Bethlehem im Chrippli scho,
Isch nu es Chindli, arm und bloss.
Und isch doch wie de Himmel gross.*

*"Jetz mues werde Fride uf Erde!"
Furt isch der Ängel.
Die Hirte stönd da.
Chömmed, mer wänd uf Bethlehem ga,*

*Das Chindli go gschaue
Ihr Manne und Fraue."
"Ich nimme's Schäfli mit"
"Ich nimme d'Musig mit!"*

*"Ich will em es Liedli singel!"
"Ich tuen em es Blüemli bringel!"
"Chömmed alli gschwind
Zum liebe Heilandchind!"*

Contributed by Edith Hess

To all our

Helvetia Readers

Merry Christmas and a happy
and healthy New Year.

We look forward to meeting up
again in 2014.

*Peace on earth will come to stay,
When we live Christmas every day.*

Helen Steiner Rice

Your Helvetia Team and
Swiss Society Committee

Edith's Christmas recipe

VENISON WITH WHISKEY SAUCE

Ingredients

Venison

- ♥ 4 x 100 g venison steaks

Chilli rub

- ♥ 2 tbsp smoked paprika
- ♥ ½ tsp black pepper
- ♥ ¼ tsp chilli powder
- ♥ ¼ tsp dried oregano
- ♥ 2 tbsp vegetable oil
- ♥ 1 peeled garlic clove
- ♥ sea salt

Whiskey sauce

- ♥ 1 tbsp vegetable oil
- ♥ 6 shallots (diced fine)
- ♥ 4 garlic cloves (crushed)
- ♥ 1 ½ cup meat stock
- ♥ 120ml whiskey
- ♥ 1 can (420g) whole peeled tomatoes
- ♥ 1 tsp brown sugar
- ♥ salt & pepper
- ♥ 25 ml of Worcestershire sauce

Method

Sauté the shallots and garlic in the oil until soft, add the meat stock and the whiskey and bring to the boil. Add the tinned tomatoes and sugar and simmer for 15-20 minutes. Meanwhile, mix the chilli rub and coat each steak with it. When the sauce has your chosen consistency, season it with salt and pepper and add the Worcester sauce and Tabasco sauce to taste. Shortly before serving, add the tomato puree.

Fry the venison steaks in hot oil, about 2 minutes either side. When the venison is medium rare, being soft and pink on the inside, let it rest for a few minutes and then serve with grilled summer vegetables

Preparation: 30 mins. Time to cook: 30 mins

Contributed by Edith Hess

Santa Riddles

What goes "oh, oh, oh??"

Santa walking backwards

**What does Father Christmas
always go down the chimney?**

Because it soots him!

**What does Santa Claus' cat
want for x-mas?**

New claus!

What do you call Santa's dog?

Santa paws!

