

**Zeitschrift:** Helvetia : magazine of the Swiss Society of New Zealand  
**Herausgeber:** Swiss Society of New Zealand  
**Band:** 74 (2008)  
**Heft:** [10]

**Artikel:** S Christchindli und de Samichlaus  
**Autor:** [s.n.]  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-943724>

#### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

#### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

#### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 16.01.2026

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://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 Kindlein.  
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 confection 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 schneielelet 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 Läddli  
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 Ornid händ Ihr!  
De Christtag stöht 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 soll 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!

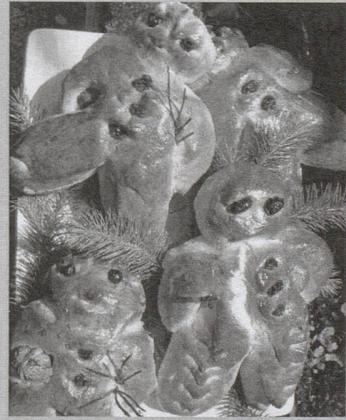
## Grittibänzen zum Samichlaustag

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!