

**Zeitschrift:** Helvetia : magazine of the Swiss Society of New Zealand  
**Herausgeber:** Swiss Society of New Zealand  
**Band:** 79 (2013)  
**Heft:** [6]

**Rubrik:** Merry Christmas

### **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:** 18.04.2026

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

# 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!*

