

Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 38 (1962-1963)
Heft: 3

Artikel: Weihnachten feiern
Autor: Vonmur, Ruth / Zbären-Lüthi, S.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1074042>

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: 15.02.2026

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

FRAUEN-SPIEGEL



Weihnachten feiern

Jede Frau denkt in den Wochen vor Weihnachten an die Gestaltung des Weihnachtsfestes. Sie weiss aus eigener Erfahrung, dass die Erinnerung an die Erlebnisse der Adventstage einen das ganze Leben hindurch begleiten. Es ist deshalb richtig, wenn sie sich Einzelheiten, wie etwa die Frage, ob sie den Christbaum mit glitzerndem, farbenprächtigem Tand oder lediglich mit weissen Kerzen und roten Aepfeln schmücken soll, sorgfältig überlegt.

Entscheidender aber als die Weihnachts-Gestaltung ist die Weihnachts-Gesinnung. Die beiden nachfolgenden Beiträge zeigen, wie sich eine solche Weihnachts-Gesinnung — christliche Haltung nämlich — auswirken kann. E. M.-G.

Den Familienegoismus überwinden

VON RUTH VONMUR

Wenn Sie meinen, daß ich Ihnen ein glänzendes Rezept verrate, wie Sie Ihren Weihnachtstisch verschönern können, dann irren Sie sich. Ich kann Ihnen auch keine Tips

geben, wie Sie die Tafel dekorieren sollen, ohne daß das festliche Tischtuch durch die Flecken der roten Kerzen verdorben wird. Solche praktische Winke gebe ich Ihnen nicht, denn Sie kennen sie schon lange und führen sie sicher besser aus, als ich es könnte. Und was das Kochen anbelangt: welche Schweizer Hausfrau wäre nicht imstande, ihren Lieben ein prächtiges Weihnachtsmahl vorzusetzen? Wenn ich also über dieses Thema etwas sagen wollte, so hieße das Eulen nach Athen tragen oder Wasser in die Limmat leiten. Nein — ich möchte über etwas ganz anderes schreiben.

Fast alle Menschen empfinden das Weihnachtsfest als ihr liebstes Fest, selbst solche, die mit der Botschaft der Hirten nicht viel anzufangen wissen. Es *ist* ein liebes Fest, kein

berauschendes Fest, aber ein herzwarmes. Sogar der unchristliche Weihnachtsrummel unserer Tage hat es, Gott Lob, nicht vermocht, diesem Feste die Wärme zu nehmen, die ihm zutiefst innewohnt. Aber diesem Weihnachtsfest droht von einer ganz anderen Seite her Gefahr, und zwar gerade von uns Frauen, besonders von den häuslichen, familienbewußten Frauen.

Das Weihnachtsfest ist ein Familienfest, so sagen wir, und wir meinen damit, es sei doch am schönsten, allein mit dem geliebten Gatten und den süßen Kinderlein den Kerzenschimmer in inniger Abgeschlossenheit zu erleben. Niemand anders soll dabei sein, wenn Suselis Augen sich zum erstenmal mit dem Lichtglanz füllen, wenn Ruedi sich mit einem Entzückensschrei auf die Eisenbahn stürzt oder wenn Meieli mit dem Puppenwagen unermüdlich den Weihnachtsbaum umkreist.

Immer wieder kann man beobachten, wie an Weihnachten fast überall diesem süßen Familienegoismus gehuldigt wird. Es ist gewiß nicht die Arbeit, die uns Familienmütter davon abhält, einsame Verwandte oder Freunde einzuladen. Es ist einzig unser Egoismus, der uns glauben macht, das Fest werde verdorben, wenn zum Beispiel der schwerhörige Onkel auch dabei wäre.

«Bitte, das kann man im Ernste nicht verlangen, daß wir in das schönste Familienfest andere Menschen mit hineinnehmen! Einmal im Jahr muß man sich doch als Familie fühlen, und wann könnte die Familie ihr Zusammengehörigkeitsgefühl besser pflegen als am Weihnachtsfest?»

Ich kenne diesen Einwand, schon deshalb, weil ich ihn selbst immer wieder anbrachte. Und dabei ist es doch eine Selbstverständlichkeit, daß es zum Wesen, zum innersten Kern des Weihnachtsfestes gehört, zu versuchen, über den Familienegoismus hinauszuwachsen; daß man sich nicht auf sich und seine allerngste Familie beschränkt, sondern auch andere Menschen die Wärme spüren läßt, die von Weihnachten her in die Welt fällt. Wie anders könnte diese Wärme weitergeleitet werden, als durch weitherzige mitmenschliche Beziehungen?

Wie oft habe ich mich innerlich gesträubt, wenn mein Vater auf Weihnachten zu uns kam. Heute schäme ich mich darüber. Er ruht nun schon lange unter der Erde, und unsere

Kinder waren die Freude seiner letzten Jahre.

So sehr ich ihn auch liebte, damals haben mir seine Besuche viel Mühe bereitet, so daß mich immer wieder die Versuchung ankam, zu denken: Es wäre alles einfacher und besser, wenn der Vater über diese Tage fernbliebe.

Er gehörte noch zur Generation jener Männer, die von ihren Frauen sehr verwöhnt wurden und bis ins Alter ein gewisses selbstverständliches Herrentum bewahrten. Wenn er zu Weihnachten kam – und dies geschah während vieler Jahre – dann mußte ich, gern oder ungern, die Rolle meiner Mutter übernehmen. So hieß es den ganzen Tag: «Ruthli, hast du mir...?», «Ruthli, kannst du mir...?», «Ruthli, holst du mir...?», nie befehlshaberisch, aber so, daß ich eben rennen mußte, wo immer ich mich befand.

Außerdem kamen die Kinder ganz aus dem Häuschen, wenn er da war. Er war lustig mit ihnen und unterhaltsam. Aber die Geister, die *er* rief, wurde *ich* nicht mehr los. Wenn er des Treibens müde wurde, waren es die Buben noch lange nicht. Ich hatte alle Mühe, ihnen begreiflich zu machen, daß sie sich nun ruhig zu verhalten hätten, der Großvater sei jetzt müde.

Obwohl er im allgemeinen nicht als anspruchsvoll bezeichnet werden mußte, war es mir ein wenig lästig, wenn er kurz vor dem Weihnachtessen heiße Milchbrocken verlangte: «Ruthli, könntest Du mir jetzt nicht eine Tasse heißer Milch mit Brocken bringen?» Freundlich versuchte ich ihm zu sagen, in einer halben Stunde sei das Festessen bereit, wir hätten Schinken, heißen Schinken, den möge er doch so gern! «Das macht nichts», entgegnete er ebenso freundlich, «bring mir jetzt nur die Milch, heißen Schinken mag ich noch immer!»

Zu jener Zeit kam am Weihnachtsabend jeweils auch Tante Mathilde mit der Zither. Sie fühlte sich verpflichtet, bei uns stundenlang von Bekehrung und Bekenntnis zu reden. Wie ich mich darüber ärgern konnte!

So sah ich dem Weihnachtsfest oft mit einer gewissen Bangigkeit entgegen, und immer wieder seufzte ich heimlich: «O, wenn wir doch einmal an Weihnachten allein wären! Wie viel schöner wäre das!»

Ganz zu tiefst ahnte ich wohl, daß das falsch gedacht und gerechnet war. Aber ganz klar wurde mir meine unchristliche Einstellung erst beim Lesen der Geschichte «Der Weihnachtsgast» von Selma Lagerlöf. Diese Erzählung ist

längst nicht so bekannt wie die Legende von der Flucht nach Ägypten oder «Die Heilige Nacht»; aber ich halte sie für eine der schönsten und wahrsten Weihnachtsgeschichten, unsentimental, schlicht, die Botschaft des Weihnachtswunders so weitergebend, daß wir sie ein wenig besser verstehen: Ein heruntergekomener Notenschreiber ist in dieser Erzählung der unerwünschte Weihnachtsgast. Alle Hausbewohner sind über seine Anwesenheit verärgert, weil sie überzeugt sind, daß das Weihnachtsfest durch ihn gestört werden wird. Wie froh sind sie, den ungebetenen Gast mit mehr oder weniger Anstand zum Haus hinaus complimentieren zu können, denn nun kann man endlich mit der Feier beginnen. Aber jetzt geht

es gerade *nicht* nach Wunsch und Programm. Das Gewissen meldet sich, alle werden ein unbehagliches Gefühl nicht los, und keinerlei weihnachtliche Stimmung kann sich ausbreiten. Weihnachten, wahre Weihnachten wurde es erst dann, als der ungebetene Gast durch verschiedene Umstände dem Hause noch einmal zugeführt und nun – zu seinem großen Erstauen – mit der größten Freude willkommen geheißen wurde.

Diese Geschichte Selma Lagerlöfs machte mir klar: Der Vater und Tante Mathilde waren *meine* wichtigen, unentbehrlichen Weihnachtsgäste! Es ging nicht darum, sie zu ertragen, sondern sie gehörten zu unserer Weihnacht und bereicherten sie.

Die drei herrlichen Bilderbücher

von ALOIS CARIGIET
und SELINA CHÖNZ
Schellen-Ursli

Ein Engadiner Kinderbuch
Mit 20 siebenfarbigen Bildern. 56.–74. Tausend
Format 24,5×32,5 cm
Fr. 13.85

Flurina und das Wildvöglein

Schellen-Urslis Schwester
Ein Engadiner Kinderbuch mit herrlichen siebenfarbigen Bildern und vielen Zeichnungen
Format 24,5×32,5 cm. 32.–39. Tausend
Fr. 13.35

Der große Schnee

Ein Engadiner Kinderbuch mit achtfarbigem Bildern und vielen Zeichnungen
Neudruck, 26.–36. Tausend. Format 24,5×32,5 cm. Fr. 13.35

S C H W E I Z E R S P I E G E L V E R L A G Z Ü R I C H

Er ist stolz...



... auf sein Leibblatt. Er liest die «Basler Nachrichten». Er weiss, dass er sein Geld richtig angelegt hat.

Er ist immer rechtzeitig, sachlich und genau informiert.

In allen Teilen der Welt wird für ihn geschrieben, redigiert, telephonierte, telegraphiert und photographiert. Seine Zeitung wird allen Ansprüchen gerecht, darum ist sie nicht nur seine Zeitung, sondern die Zeitung seiner Familie. Er weiss zudem, dass seine Meinung als Leser geachtet wird.

Er ist nicht nur stolz, er geht weiter: er empfiehlt auch Ihnen die

Basler Nachrichten

Schenken Sie ihm und uns Vertrauen und bestellen Sie gratis ein Probeabonnement für 14 Tage

Der / Die Unterzeichnete bestellt ein Gratisabonnement für 14 Tage auf die «Basler Nachrichten»

Name

Strasse

Ort

SP

* Sogar auf seiner Geschenkliste stehen die Geschenkabonnemente der «Basler Nachrichten» an erster Stelle

Vater und Tante Mathilde sind schon längst gestorben. Aber sie haben Nachfolger bekommen. Und seither sind unsere Weihnachtsfeste schöner geworden.

Liebe Leserinnen, ich wünsche Ihnen einen oder mehrere Weihnachtsgäste!

Sich nicht vom Wesentlichen ablenken lassen

VON S. ZBÄREN-LÜTHI

Schon steht sie wieder vor der Tür, die «fröhliche, selige Weihnachtszeit». Niemand kann daran denken, ohne etwas von dem erwärmenden, prickelnden Gespanntsein zu verspüren, das in unserer Kindheit für diese Wochen so bezeichnend war. Mit vielen lieben Erinnerungen, mit einem Haufen guter Vorsätze und voll freudiger Energie gehn wir Jahr für Jahr diesem letzten Monat entgegen... und reichlich müde, nervös und mit leerem Beutel langen wir dann meist an der Schwelle zum neuen Jahr an, dankbar, daß ein neuer Anfang möglich ist, daß mit der liegengebliebenen Arbeit, mit den durcheinandergeratenen Finanzen und Gemütern eine neue Rechnung beginnt. Wir haben zwar viel Kerzenglanz erlebt, aber – wenn wir ehrlich sind – verhältnismässig wenig von «der großen Freude» und «dem Frieden auf Erden», die uns in der biblischen Weihnachtsbotschaft verheißen sind.

Gibt es ein Rezept, wie man es machen soll? Kann man auch hierüber die Frauenseite einer Zeitschrift zu Rate ziehen? Seit ich der Kinderstube entwachsen bin, habe ich schon eine ganze Reihe von solchen Rezepten ausprobiert.

Da gab es die «Armlaute-Weihnacht»: Ein Jahr, in dem ich mir als junge Studentin Geld zusammensparte und zusammenwünschte und dann in den Tagen zwischen Weihnachten und Neujahr alle jene Menschen aufsuchte, von denen ich aus der Fürsorgearbeit wußte, daß sie nicht nur arm, sondern vor allen Dingen sehr einsam waren. Ich versuchte, ihnen in ihre

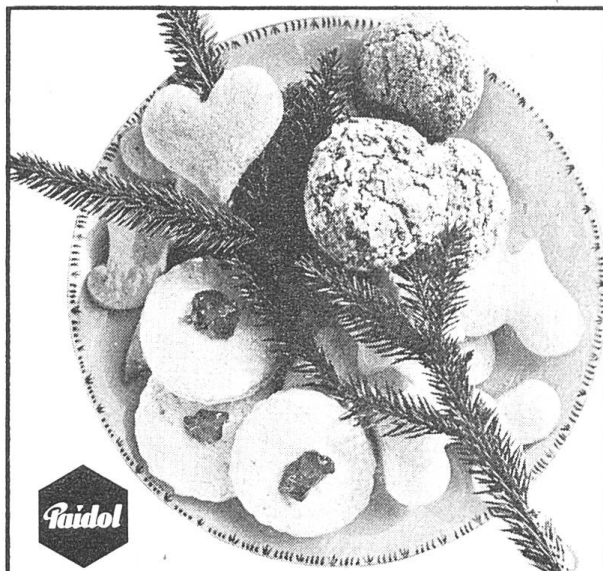
Weihnachtsgebäck - dieses Jahr wieder einmal selbst gemacht - mit PAIDOL besonders festlich und fein!

Das hat seinen ganz besondern Grund: PAIDOL wird aus dem besten und backfähigsten Teil des Weizenkorns gewonnen. Jeder PAIDOL-Teig hat deshalb einen vorzüglichen Trieb und ergibt ein mürbes und gluschtiges Gebäck, das länger frisch bleibt.

Backen mit PAIDOL ist keine Zufallsache – Sie sind des Erfolgs sicher – man wird Ihr Gebäck rühmen!

Und vergessen Sie nicht: Teig, auf PAIDOL ausgewallt, klebt nie!

PAIDOL enthält die wertvollen, naturbelassenen BIOGERM-Weizenkeime mit allen Vitaminen und Spurenelementen, die unserer weitgehend «vorfabrizierten» Nahrung leider fehlen und die unser Körper doch so dringend braucht.



Mailänderli: 250 g Butter, 250 g Zucker, 4 Eigelb oder 2 ganze Eier und 1 halbe geriebene Zitronenschale während 15 Minuten schaumig rühren. 500 g PAIDOL beifügen und zu einem weichen Teig verarbeiten, den man 1 Stunde an der Kühle ruhen lässt. 5 mm dick auswallen und beliebige Förmchen ausstechen. Diese mit verklopftem Eigelb, dem man 1 Prise Zucker und wenig Wasser beigefügt hat, anstreichen und in mittelhohem Ofen während 15–20 Minuten backen.

Gegen Einsendung von 2 Paketdeckeln erhalten Sie gratis unser Büchlein mit 250 erprobten PAIDOL-Rezepten.

**PAIDOLFABRIK DÜTSCHLER & CO
ST. GALLEN 8**

Mami,
für Dich!



Frische Kräfte, ruhige Nerven, jugendliches Aussehen dank Eisen + Phosphor + China-Extrakten + Spurenelementen im neuen Elchina.

Papa spart Fr. 7.70
mit der vorteilhaften Kurpackung.

Originalflasche
Fr. 7.80
Kurpackung
4-facher Inhalt
Fr. 23.50

Elchina
eine Kur mit Eisen

Reines Natur-Produkt

Speiseöl u. Kochfett

AMBROSIA

Ernst Hürlimann Oele und Fette Wädenswil
Trustfreies Unternehmen



Erstklassige
Hotels
arbeiten
seit
50 Jahren
mit
Ambrosia

Mit den wertvollen Handtuch-Punkten

Einsamkeit etwas Gemeinschaft und eine kleine Freude zu bringen. Vielleicht erlebte ich damals, in der Mannigfaltigkeit jener Stuben und jener Menschenschicksale, etwas von der Verbundenheit der Christen, etwas von einer Christenfamilie, die an Weihnachten durch das Kommen des Gottessohnes entstanden ist.

Dann gab es immer wieder auch eine «Bastelweihnacht»: Herrliche Dezemberrnachtsmitten und -abende, an denen ich mit Kindern und jungen Leuten oder auch für mich allein bastelte. Da wurde jeweils ein Stück erinnerungsgeladener Vergangenheit lebendig. Es erwachte die alte kindliche Vorfreude, der Weihnachtseifer, der heiße Backen und leuchtende Augen schafft – auch bei Erwachsenen! Dabei sind die künstlerischen Fähigkeiten ja nicht die Hauptsache. Es geht oft mit erstaunlich wenig Begabung, wenn nur genügend Phantasie und Mut, etwas Beobachtungsfreude und guter Wille da sind.

Schließlich möchte ich noch die «Besinnliche Weihnacht» erwähnen. Sie tut uns heutigen Christen ja vor allem Not. Dieses Weihnachtsrezept erfordert allerdings etwas Selbstdisziplin und Nachdenken. Wir müssen uns klar werden, wieviel äußeren Weihnachtsbetrieb wir mitmachen wollen. Wieviel Geschenk- und Briefpost? Wieviel Adventschmuck? Wieviele Bäume?

Und dann, wenn wir uns über das wahre Bedürfnis unserer Familie Gedanken gemacht haben, heißt es zeitig einkaufen, und es wird auch gut sein, die Schreibmappe hervorzuholen, wenn wir noch Zeit finden, etwas Persönliches zu schreiben, statt bloß das vorgedruckte, so gedankenleer gewordene «fröhliche Weihnacht» zu unterzeichnen. Wieviel mehr schenkt uns doch ein gewöhnlicher weißer Briefbogen mit ein paar Zeilen, die etwas erzählen und sagen, als manch teure Prachtskarte. Wären nicht auch hier zehn echte menschliche Kontakte mehr als fünfzig leere gesellschaftliche Phrasen?

Manchmal muß man auch «Nein» sagen können. Vielleicht muß man ablehnen, zum Weihnachtsbaum bei den Großeltern oder bei einer Tante zu erscheinen, dann nämlich, wenn dieser Baum Nummer fünf oder sechs wäre. Gibt es zur Pflege der verwandtschaftlichen Beziehungen nicht das Jahr hindurch so manchen geeigneten Abend? Braucht es unbedingt den Weihnachtsbaum dazu? Ende Januar würden das gute Essen und die lieben Gesichter be-

stimmt noch mehr geschätzt! Jesus hat einmal den um die korrekte Durchführung des Sabbats besorgten Pharisäern die befreiende Antwort gegeben: «Der Sabbat ist um des Menschen willen gemacht, und nicht der Mensch um des Sabbats willen.» Könnte Jesus nicht auch uns befreiend zurufen: «Das Weihnachtsfest ist um der Menschen willen gemacht, und nicht der Mensch um des Weihnachtsbetriebes willen!»

Eine besinnliche Weihnacht läßt uns auch im Dezember noch ab und zu einen freien Abend oder einen stillen Nachmittag, an dem wir innerlich die Botschaft dieser Zeit aufnehmen. Vielleicht hilft uns dazu die Lektüre einer modernen Betrachtung; vielleicht studieren wir selber die Verheißung des Alten Testaments oder lesen die Weihnachtsberichte der Evangelien; vielleicht suchen wir das Gotteshaus auf und machen eine liturgische Adventsfeier mit, vielleicht hilft uns die Sprache Bachs oder Händels, vielleicht eine ansprechende Sendung am Radio.

Wieder taucht eine Erinnerung aus den Studentenjahren in mir auf. In Tübingen hatte ich einmal Gelegenheit, die Adventswochen in einer deutschen Familie mitzuerleben. Es war eine sehr gebildete und damals sehr arme Familie aus dem Osten. Wir hatten weder Bad noch Radio noch Geld für eine großzügige Küche. Und doch brachten wir es fertig, den ganzen Dezember hindurch richtige Festzeit zu begehen. Jeden Abend um neun Uhr stellte die Hausfrau ihren Flickkorb zur Seite, rief uns alle von unsern Arbeitsplätzen weg in die Sitzecke, entzündete die Kerzen des Adventskranzes und ließ uns im heimeligen Kerzenschein ein Stündchen einfach plaudern. Ab und zu, wenn jemand besonders großzügig aufgelegt war, brachte er ein paar Nüsse oder gar einige Printen mit. Sonst genügten unsere Gedanken und Gespräche, um eine festliche Stimmung entstehen zu lassen. Man hatte Zeit, sich auf das Wesentliche zu besinnen! –

Nicht Rezept, sondern Glaube!

Letztes Jahr hatte ich Gelegenheit, einen weihnächtlichen Boutique-Abend zu besuchen. Die Besitzerin der Boutique, die uns einen außerordentlich anregenden und netten Abend bot, versuchte, uns Frauen zu zeigen, was wir alles dazu beitragen können, die Weihnacht für uns und unsere Umwelt zu einer besonders schönen Feier zu machen. Sie betonte, wie wichtig es sei, auch hier nicht zu verflachen

Waschen Sie Wellen in Ihr Haar



Warum heute noch Sorgen mit der Frisur? Beständige, natürlichwirkende Wellen und eine immer gutsitzende Frisur bei geschmeidigem Haar – das ist die Wirkung von POLYLOCK. Diese neue Methode ist wunderbar einfach in der Anwendung. Mit nur ganz wenig Wicklern eingelegt, entsteht unter pflegendem Schaum, der zugleich sorgfältig reinigt, eine bezaubernde natürliche Welle. Diese Grundlage jeder schicken, gutsitzenden Frisur hält monatelang und macht auf angenehme Weise unabhängig.

Profar S.A. - Carouge-Genève



Dies ist eines der vielen Sola-Modelle. Ob Sie eine moderne oder traditionelle Form wählen – Sola bleibt das ideale Götterbesteck. Von Grund auf in der Schweiz hergestellt, kann es immer wieder nachbezogen werden. Wer gute Form und Qualität schätzt, wählt Sola.

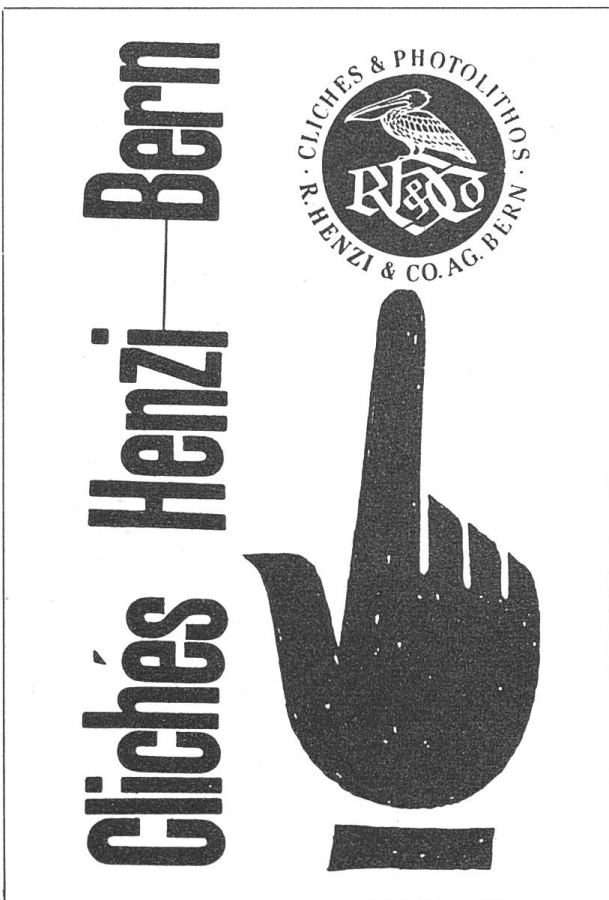
SOLA

das bewährte Schweizer Besteck

Erhältlich in den Fachgeschäften



**Keine Mahlzeit ohne das natürliche,
praktisch kochsalzfreie
Eptinger-Mineralwasser,
schon der Gesundheit
und der Figur zuliebe.**



und zu vermassen, sondern den Mut aufzubringen zu einem eigenen Stil, zu eigenem schöpferischen Gestalten und Wirken. «*Mir chöis mache! Mir chöi mache, das es schön wird!*»

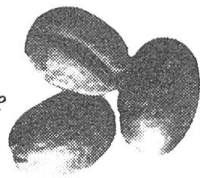
Das war der Augenblick des Abends, der mir am meisten gab, denn da ging mir ganz plötzlich die Erkenntnis auf: Das stimmt nicht! Da liegt ja gerade unser großer Fehler, die Quelle unserer leisen Enttäuschung und Müdigkeit! Wir meinen immer, wir könnten und müßten alles machen, wir müßten schenken, schreiben, backen, schmücken, einladen, rennen und hasten. Und falls wir versagen, dann scheint uns alles verdorben. Dabei vergessen wir, daß es Weihnacht wurde ganz ohne menschliches Tun – nämlich dadurch, daß Gott es Weihnachten werden ließ.

Unsere Kleinen, die verstehen sich darauf, sich von Herzen zu freuen. Sie kennen die seltsame innere Leere noch nicht, die leise Enttäuschung, die uns oft gerade dann befällt, wenn wir uns freuen wollen. Ihr Geheimnis ist, daß sie sich in der rechten Art *beschenken* lassen. Das müssen auch wir wieder lernen. Dann werden wir «die große Freude» erleben und sogar etwas von dem verheißenen «Frieden» verspüren. Wir müssen wieder lernen, das Kind in der Krippe als die Hauptsache anzuerkennen und uns von ihm beschenken zu lassen. Es hält für uns alle dieselben ewigen Gaben bereit: Vergebung und Hilfe.

Haben wir das einmal recht begriffen, dann ergibt sich alles sonst so mühsam erkämpfte von selbst: Die Freude, der Friede in uns und in unsern Häusern. Dann vermag die Betriebsamkeit dieser Wochen uns nicht zu erdrücken. Dann nehmen wir auch keine feindlichen Gefühle, nichts «Unvergebenes» unter den Christbaum. Denn wir werden die richtige Distanz zu den Dingen gewonnen haben. Durch die Krippe von Bethlehem erhalten wir einen kleinen Anteil an der Ewigkeit und ihrem Maß, und die zeitlichen Beziehungen und Dinge verlieren an Gewicht und Größe. Wir werden gefestigter und freier. Ein Anlaß, der mißlingt, wird uns nicht mehr so tief enttäuschen. An einem in letzter Minute eintreffenden, unerwarteten Geschenk werden wir uns freuen, ohne in panischen Schrecken zu fallen: Und was habe ich zum Geben? Wir können uns besser beschenken lassen und sind dankbarer, und das macht oft glücklicher als selber schenken, kaufen, geben und Tüchtiges leisten.

Fröhliche Weihnachtszeit!

*Nicht
weniger Kaffee
trinken —*



nur umstellen auf

KAFFEE ♥ HAG

*Denn ein Kaffeeliebhaber
kann doch nicht auf den täglichen
Kaffeegenuss verzichten!*



INCAROM

für Ihren Milchkaffee

im Vorratsglas zu 400 g

Nur INCAROM
enthält
Franck Aroma



IHRE VORTEILE:

- jetzt noch preisgünstiger
- 22 Silva-Punkte
- die praktische Glaspackung findet in jedem Haushalt unzählige Verwendungszwecke



Thomi + Franck AG Basel