

**Zeitschrift:** Helvetia : magazine of the Swiss Society of New Zealand  
**Herausgeber:** Swiss Society of New Zealand  
**Band:** 64 (1998)  
**Heft:** [10]

**Artikel:** "Samichlausvers" - St Nicholas poem  
**Autor:** [s.n.]  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-945663>

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **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. [Voir Informations légales.](#)

### **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. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 15.03.2025

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

## Your Corner.....

Recently we have heard from some of our readers that they look forward to trying out new recipes, so we found a couple to add to your Christmas baking.

Please do let us know of your successes (or failures!!).

Wishing you all a happy Christmas and hope at some stage during the festive season you manage to 'unwind'.

Until next year !

Doris and Trudy.

### Haselnuss Chräbeli (Hazelnut crescents)

- 120 gm butter
- 300 gm sugar
- 3 eggs
- pinch cinamon
- 200 gm ground hazelnuts
- pinch salt
- 70 gm finely ground oatmeal
- 200 gm flour

Beat butter, sugar and eggs until creamy. Add all other ingredients and knead to a firm dough. Wrap and refrigerate approx. 30 mins.

Roll into finger-length thin "sausages" and make 3-4 diagonal slits into one of the sides.

Bend slightly into crescent. Place onto trays lined with baking paper and bake at 175 ° C for 15 mins till golden brown.

### Züpfе (Festive Bread Plait)

Makes one very large or two medium plaits.

In large bowl combine:

- 500 ml warm milk
- 2 tbsp. Surebake yeast
- 1 tsp sugar

Whisk briefly to combine. Leave 5-10 min. till frothy.

Mix in:

- 75gm. slightly cooled melted butter
- 1 beaten egg
- 2 tsp. salt

Knead in 5-6 cups high grade flour till you have a soft smooth dough. Cover dough in bowl and leave in warm place to rise until approx. double in size.

Shape into three long rolls and plait. Place on well greased oven tray, glaze with beaten egg and leave to rise again for 20-30 mins. Bake in preheated oven at 180 ° C for 30-40 mins. till golden brown.

**NB.** One tbsp of Healthies Gluten flour per cup of flour can be added to achieve a 'light' bread.

## Let's sing and make music for Christmas

### Oh, How Joyfully

O Sanctissima

Sicilian Hymn

With spirited motion

1. Oh, how joy - ful - ly, oh, how mer - ri - ly

Christ - mas comes with its grace di - vine!

Grace a - gain is beam - ing, Christ the world re - deem - ing,

Hail, ye Chris - tians, hail the joy - ous Christ - mas time!

#### Oh, How Joyfully...

#### O du fröhliche.....

1. Oh, how joyfully,  
Oh, how merrily  
Christmas comes with its  
grace divine!  
Peace on earth is reigning,  
Christ our peace regaining,  
Hail, ye Christians,  
Hail the joyous Christmas time!
2. Oh, how joyfully,  
Oh, how merrily,  
Christmas comes with its  
life divine,  
Angels high in glory  
Chant the Christmas story,  
Hail, ye Christians  
Hail the joyous Christmas time!

#### O du fröhliche..

1. O du fröhliche, o du selige gnaden  
bringende Weihnachtszeit!  
Welt ging verloren, Christ ist  
geboren, freue, freue dich,  
o Christenheit!
2. O du fröhliche, o du selige gnaden  
bringende Weihnachtszeit!  
Christ ist erschienen, uns zu  
versöhnen, freue, freue dich,  
o Christenheit!
3. O du fröhliche, o du selige gnaden  
bringende Weihnachtszeit!  
Himmliche Heere, jauchzende  
Ehre, freue, freue dich,  
o Christenheit!

### "Samichlausvers" - St Nicholas poem

Niklaus ist ein guter  
Mann, dem man  
nicht genug danken  
kann.  
Lustig, lustig traler-  
alara, bald ist  
Niklausabend da.

Wenn ich schlaf  
dann träume ich:  
jetzt bringt Niklaus  
was für mich.  
Lustig, lustig traler-  
alara, bald ist  
Niklausabend da.

Wenn ich auf ge-  
standen bin, lauf ich  
schnell zum Teller  
hin. Lustig, lustig  
traleralara, bald ist  
Niklausabend da.

