

Zartestes Büffelfleisch, Elch- und Hirschfleisch mit Beeren, Kartoffeln und wildem Reis als Beilagen. Nach dem Essen spielen die Fiedler zum Tanz und Gesang auf, der bis in den Morgen dauert. Am nächsten Abend wird dann weitergefeiert.

Frankokanadier

Die Weihnachtsfeier in einem französisch-kanadischen Haus geht auf die Traditionen der ersten Siedler zurück. Die Vorbereitungen dazu beginnen Wochen, oft sogar Monate im voraus. Am Heiligen Abend darf die Krippe unter dem Weihnachtsbaum nicht fehlen, meist geht die Familie geschlossen zur Mitternachtsmesse.

Wenn man in den ersten Morgenstunden aus der Kirche heimkehrt, beginnt "Réveillon", die fröhliche Familienfeier, die zahlreiche Verwandte zu Spiel und Schmaus vereint. Traditionelle Weihnachtsgerichte sind die berühmten "Tourtières" (Fleischpastetchen), Puterbraten, Gemüse und zum Nachtisch Obstkuchen oder eine weihnachtlich verzierte Biskuitrolle. Auch an Wein wird nicht gespart. Nach Tisch werden Geschenke ausgetauscht, Weihnachtslieder gesungen, man spielt Gesellschaftsspiele und tanzt.

Österreichische und deutsche Familien

Bei den Österreichern gibt es zu Weihnachten panierte Seezunge, ein Brauch, der auf die Zeiten zurückgeht, als Fisch im Binnenland noch ein großer Luxus war. Gewöhnlich endet das Abendessen mit Punsch und einer Vielzahl selbstgebackener Plätzchen. Anschließend begeben sich alle zur Kirche. Später zuhause versammelt sich die Familie um den festlich geschmückten Baum; das jüngste Kind spricht ein Gebet, dann wird "Stille Nacht" (auf Deutsch) gesungen, und wer ein Musikinstrument spielen kann, begleitet die Sänger damit. Danach erstrahlt der Baum im Glanze bunter elektrischer Kerzen.

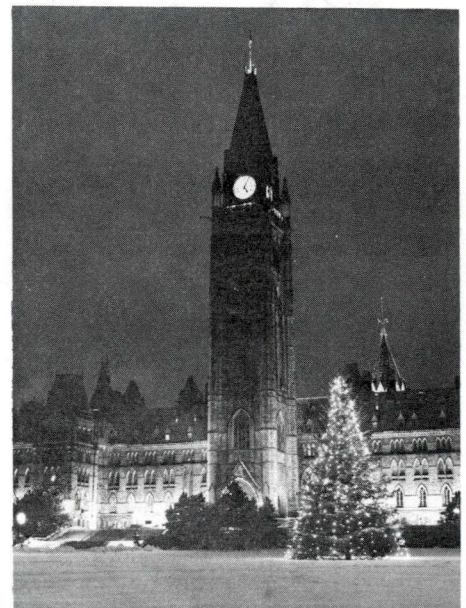
Die Deutschkanadier halten am 25. Dezember ein fröhliches Familienfest ab, zu dessen Höhepunkten ein Besuch im Haus der Großmutter zählt, wo alle ein Baum erfreut, an dem selbstgemachter Baumschmuck, Marzipanfigürchen und Schokoladenplätzchen hängen.

Zum Weihnachtsschmaus werden Gänse-, Enten- oder Schweinebraten mit Sauerkraut und Kartoffelknödeln aufgetragen. Der Nachtisch ist etwas für Leckermäuler: Schwarzwälder Kirschtorte, Rosinenbrot und Pfefferkuchen, die einen Monat vorher gebacken wurden. Die Kinder bekommen bunte Teller mit allerlei Zuckerwerk, aus dem sie den ganzen Tag futtern.

Italiener

Familien aus Süditalien nehmen in Kanada am Heiligen Abend zusammen ein feierliches Weihnachtessen ein, während bei Norditalieniern Weihnachten am 25. Dezember gefeiert wird. Da der 24. Dezember ein Fasttag ist, wird kein Fleisch gegessen, sondern Gerichte mit Muscheln, Krustentieren oder Fisch bilden das Menu, wobei Aal sich besonderer Beliebtheit erfreut. Kabeljau, Stinte und Sardellen werden in Öl gebraten, feinste Teigwaren und Nachspeisen aus Obst runden das Mahl ab. Bei Einwanderern aus Norditalien gibt es außerdem "Panettone", eine Art Rosinenstollen.

Ob sie aus dem Norden oder Süden stammen, alle Italokanadier halten an dem traditionellen Besuch
(Schluß auf Seite 4)



Der Weihnachtsbaum vor dem Parlament in Ottawa.