# Forthcoming events

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Helvetia : magazine of the Swiss Society of New Zealand**

Band (Jahr): **25 (1962)**

Heft [10]

PDF erstellt am: **24.05.2024**

**Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

**Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

**http://www.e-periodica.ch**

# *FORTHCOMING EVENTS* ★ ★ ★ ★

## Auckland Swiss Club

*"KARABINER-SCHIESSEN"*: Anybody interested in "Karabiner-Schiessen" please contact our Secretary, Mrs H. B. Mueller, P.O. Box 3208, Auckland C.1. Send your name and address. —H.B.M.

## Hamilton Swiss Club

The next Evening will be held on November 4th (first Sunday) in the Riverlea. The Dutch Orchestra will play for you and for supper we will have "Chaes and Cerverlat Salat."

Our Christmas Evening with the children and Santa Claus will be held on December 16th in the Riverlea.

---

## ● RECIPE

### *EEL — BRAISED IN RED WINE*

2 lbs. eel, 2ozs. butter, 30 shalots, 1 oz. browned flour, 1 pint red wine, 1 teaspoon salt, pinch paprika, 1 pint meat stock (use somewhat less than 1 pint). Fry shalots cut in rings in butter till golden brown. Sprinkle browned flour over them, cook for 5 minutes, then add wine and stock. Let boil slowly, with the addition of salt and paprika, for ½ hour. In the meantime clean and skin 2 lbs. of eel and cut in 4in. lengths. Add to liquid and late simmer gently for 25 minutes. Serve on hot platter, surrounded by little, boiled shalots and small, boiled potatoes. Serve remaining stock separately.

—H.B.

---

*All Change of Addresses and Contributions for* HELVETIA *(by the 10th of each month please) . . . to—*

ARNOLD BILAND,
Te Rapa R.D. 8, Frankton.

*All matters regarding the Swiss Society . . . to—*

JOHN STEINER,
19A Broadmore Street,
P.O. South, New Plymouth.