

# Soup economy in mushrooms

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **12 (1947)**

Heft 7

PDF erstellt am: **10.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-942991>

## **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.

SOUP ECONOMY IN MUSHROOMS.

Mushrooms, practically the foundation of every gourmet dish, become less of a luxury when they're eaten up every bit. Use the stems and peelings for a delicately flavoured soup.

SHERRIED MUSHROOM SOUP. ... (Serves: 4).

Mushroom stems and peelings from one pound of mushrooms.

One (1) Onion slice

Two (2) cups water

Three (3) tablespoons margarine.

Three (3) tablespoons flour

Half teaspoon salt

Few grains pepper

One-and-a-half ( $1\frac{1}{2}$ ) cups of Milk

One (1) tablespoon Sherry.

Combine mushroom stems and peelings, onion and water. Cover and simmer for twenty (20) minutes. Press through sieve. There should be  $1\frac{1}{2}$  cups.

Melt margarine, blend in flour, salt and pepper. Gradually add milk and mushroom puree. Cook over boiling water, stirring constantly, until thickened. Add sherry to taste. Serve immediately.

STANDRY NEWS.

In recognition of his successful research work, Dr. Hans Pallmann, Professor at the Technical University in Zurich, has been made a corresponding member of the Agricultural Academy of Tschecoslovakia. (A.T.S.)

The death occurred at St. Imier, of Julien Meyrat, Vice-President of the Longines Watch concern at the age of 66. (A.T.S.)

The town of Murten (Berne) has celebrated the 457th anniversary of the victory over Charles the Bold of Austria. A memorial service and processions were held. (A.T.S.)

The administration of the "Insel Spital" in Berne, has appointed Dr. Bernhard Steinmann, a specialist for organic diseases, as head surgeon. (A.T.S.)

From Berne comes the news of the death of National-Councillor Ernst Reinhard, at the age of 58. The deceased was from 1919-1936 President of the Socialist Party of the canton of Berne, and since 1946 a member of the cantonal government. He entered Parliament in 1931, and was well-known as a writer on political subjects. (A.T.S.)

The "Entreprise électrique fribourgeoise" has applied to the public for a loan of 30 million francs at  $3\frac{1}{2}$  per cent interest. This amount has been heavily over-subscribed and the amounts applied for will be accordingly reduced. (A.T.S.)

Karl Merke, Pastor at the "St. Antoniuskirche" in Basle, has celebrated his 25th jubilee as a priest. (A.T.S.)

Dr. Max Meier, Headmaster of the "Realgymnasium" in Basle, has celebrated his 60th birthday anniversary. He is a member of the Education Commission and enjoys a great reputation in educational circles. (A.T.S.)