

Recipe : cherry dessert

Objektyp: **Group**

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

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

Heft [12]

PDF erstellt am: **13.09.2024**

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.

● RECIPE

CHERRY DESSERT

Cherries are expensive in New Zealand, we know, but let it be a Christmas treat.

Make a vanilla custard from 1 pint of milk, 3 ozs sugar, 2/3 of an oz of cornflour or custard powder, 2 egg yolks. Stir this often whilst it cools to prevent a skin forming.

Line a dish with 10 to 12 sponge finger halves (Loeffelbiskuit), which have been sprinkled with 3-4 tablespoons full of rum or orange juice. From 2 lbs of cherries retain some nice ones for decorating. The remainder has to have stones removed and sprinkled with sugar. Place sweetened and stone cherries on top of sponge fingers. Whip stiffly $\frac{1}{2}$ pint of cream, mix with vanilla custard. Pour mixture over cherries in dish and decorate with remaining cherries.

—H.B.

NEWS FROM SWITZERLAND ★ ★ ★

The Transport Problems of Heavy Industry

The general public has little idea of the magnitude of the problems raised by the transport of the big parts manufactured by the Swiss engineering industry. Recently, for example, a big engineering works at Oerlikon near Zurich (Switzerland), had to arrange for the stator of a 157,000 kVA generator, the biggest ever built by the firm, to be transported to the Netherlands. When provided with all the accessories needed for the journey by rail, this mammoth piece of engineering measuring over 13 feet in diameter totalled the impressive weight of 150 metric tons, and had to be carried by a special waggon 130 feet long resting on 36 wheels, spread over 6 bogies. As the dimensions of this consignment greatly exceeded the maximum allowed on the line over which it would have to travel, a light full-scale mock-up had to be made and dispatched by the same route beforehand in order to see whether the real thing would pass everywhere. After this precaution had been taken, the actual transport could take place according to a special timetable and at a maximum speed of 20 miles an hour on Swiss territory. This was one of the biggest items ever to be manufactured by the Swiss engineering industry. (OSEC)

The Henry Dunant Monument Unveiled at Heiden

On October 28, a monument erected to the memory of Henry Dunant was unveiled in the Appenzell town of Heiden, where the illustrious Genevese philanthropist spent his old age and where he died. The statue is by Mrs Ch. Germann-Jahn. It was financed by a national subscription, part of which will be used to erect a second monument, in honour of the founder of the Red Cross, on the Promenade de la Treille in Geneva. The president of the Heiden