

Your corner...

Objektyp: **Group**

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

Band (Jahr): **66 (2000)**

Heft [1]

PDF erstellt am: **09.08.2024**

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>

**Swiss
chocolate
and
German
confectionery
Swiss
biscuits**



Stella



STOLWÄRCK

Carma Pfister

Impex
INTERNATIONAL TRADING LIMITED
FINE QUALITY PRODUCTS

P.O. Box 528, 13A Sammaree Place
Kerikeri, N.Z.
email impex@xtra.co.nz

Phone 09 4074277
Fax 0800 4 SWISS
(0800 479 477)

Your Corner....

We've finally reached the year 2000, but is it really very different to any other year? - The lawns still need mowing, the children need to be fed, the cows need to be milked and the gardens need weeding. - On that note we'd like to thank **Lena Steiner**, from Galatea, for sending in some useful tips on spraying for garden pests. Two books she finds useful are:

* *Mother Earth, Organic Gardening* - A.H. & A.W. Reed

* *Gardening without Poisons* - J. Warren

Mrs. Steiner has sprayed her garden for five years with the following sprays and everything looks healthy and pest-free. She uses the sprays on roses, gerberas, daffodils, potatoes, tomatoes and cucumbers. There are no side effects like headaches and it doesn't matter if the cat licks it!

For viruses and diseases:

Dissolve 2 breakfastcups of whole milk powder with enough water to make 4½ litres and strain.

For insects:

Chop up garlic cloves, no need to peel, leave in water in a jar overnight, strain and add the water to milk powder mixture.

Spray under leaves as well as on top.

Good luck!

If undelivered please return to:
The Secretary of the Swiss Society of New Zealand (Inc.)
P.O. Box 4035 Hamilton East

Permit Post 
**New Zealand
Permit 93966**

J AND M BISHOP
SKEET ROAD
R D 28
MANAIA

(Registered at the G.P.O. Wellington as a Magazine)
Monthly Publication of the Swiss Society of New Zealand (Inc.)
Group New Zealand of the Helvetic Society

Recipe of the month..

As it is nearly 'Zwetschge time' once again; here is a recipe that you might like to try out....

ZWETSCHGENTORTE

(If no Zwetschgen available in your area, try Black-Doris Plums or Nectarines)

500 g Zwetschgen
4 Eggs
3 Tablespoons Milk
2 Tablespoons Kirsch
200 g Sugar
Juice and rind from ½ Lemon
200 g potatoes, cooked with skin on
150 g ground hazelnuts
50 g finely chopped walnuts
4 tablespoons Semolina
1 teaspoon Baking Powder
Icing sugar

Method....

Halve the Zwetschgen, take the stone out and halve again. Beat the egg yolks, milk, kirsch, sugar, juice and rind of the lemon to a cream. Add the peeled and grated potatoes, nuts, semolina and Baking Powder and mix in well. - Lastly add the egg whites which have been beaten very stiffly. - Grease a 26 cm springform and spread ¼ of the mixture. Bake for 10 minutes at 180 °. Add the Zwetschgen to the rest of the mixture and spread onto the prebaked base. Bake for a further 40 minutes. Cool the cake without the tin sides and dust with icing sugar before serving.

Doris and Trudy.

MILLS
Glass & Glazing

Colin Dow
Owner/Operator

**Commercial Windscreens
Table Tops / Mirrors / Cat Doors
Window Replacements
Glass Cut to Size**

641 Rewi Street
PO Box 352
Te Awamutu

**Phone (07) 871 2123
or Ph/Fax (07) 871 3295
Mobile (025) 270 8559**

 **Rosetown
Print**
Quality Commercial Printers

- **COMMERCIAL PRINTING**
- **MAGAZINES**
- **DESKTOP PUBLISHING / DESIGN**
- **PHOTOCOPYING**

FULL COLOUR BUSINESS CARDS \$100.00 + GST
500 CARDS

(Photo supplied by customer)



**Phone 07-871 7786 Fax 07-871 7746
144 Sloane Street, Te Awamutu**