Hedy's corner

Objekttyp: **Group**

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

Band (Jahr): **37 (1973)**

Heft [4]

PDF erstellt am: **31.05.2024**

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

62', Jack Luetschg 59' 9½", Dolf Binder 58', Paul Wüthrich 57' 10", Frank Reichmuth 53' 10", Lui Holzgang 53' 5", Hansruedi Wolf 53' 4", Victor Burch 52' 7½", Rolf Wüthrich 51' 5½", Hansjörg Wüthrich 51' 1", John Swartz 50' 10", Jack Spillman 50' 2", Kurt Hirzel 49' 8", Hanspeter Enzler 47' 7", Simi Hartmann 47' 1½", Eugen Hübscher 45' 5", Heidi Muller 35' 9½", Mary Luetschg 35' 6", Verena Muller 34, Elsi Holzgang 32' 4½", Sylvia Enzler 29' 6½", Sonia Fitzi 28' 10".

★ HEDY'S CORNER

• CABBAGE ROLLS (genuine recipe, as served and tasted in a Hungarian restaurant). — Ingredients: Quantity of coarsely-ground veal and small amount of pork. Take as many cabbage leaves as number of rolls desired. Parboil slightly. Season meat, shape into sausage form, suitable for cabbage leaves. Roll meat up in cabbage leaves. Slightly braise rolls, then add tomato sauce, some herbs suitable for meat dishes (if desired); also add tomato sauce and a dash of paprika, plus some meat stock. Slowly simmer till meat rolls are done; add extra water if necessary to prevent sticking of rolls.

Before serving, take out cabbage rolls, keep hot, thicken gravy with Sauerkraut. Serve Rolls with Sauerkraut sauce poured over them and add salt potatoes on plate. A complete meal.

• TRIPLE SEC ICECREAM (this is a very popular icecream in good restaurants at home).—Take a tall, stemmed glass. Fill lower third with raspberry icecream. On top of this add lime icecream into which have been mixed pale-coloured sultanas. When nearly full pour rum over it all (at your discretion), then decorate with a high swirl of whipped cream. On top of this place a triangularly-cut wafer.

FORTHCOMING EVENTS

☆ Hamilton Swiss Club

Card Evenings will be held on the following Saturdays: 5th and 19th May, 9th and 30th June, and 7th July.

★ **Going overseas?** Please support our Advertisers and let the Editing Committee know.