Zeitschrift: Helvetia : magazine of the Swiss Society of New Zealand
Herausgeber: Swiss Society of New Zealand
Band: 25 (1962)
Heft: [10]

Rubrik: Forthcoming events

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 08.01.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://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 $\frac{1}{2}$ 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.