Zeitschrift: The Swiss observer : the journal of the Federation of Swiss Societies in the UK

Herausgeber: Federation of Swiss Societies in the United Kingdom

Band: - (1925)

Heft: 191

Artikel: Cookery and food Exhibition

Autor: Borgeaud, E. A.

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-686709

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: 12.12.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

COOKERY AND FOOD EXHIBITION,

held at the Horticultural Hall from Feb. 16—20.

[*We are indebted to Monsieur E. A. Borgeaud for the following resumé, dealing mainly with the exhibits of our compatriots.*]

Je me permets de mentionner quelques notes sur mon appréciation personnelle sur un peu tout en général, si cela peut vous intéresser et être utile à votre journal.

Tout premièrement je mentionnerai la table de l'Union Helvetia, dont voici le menu:—

Table pour 6 couverts.
Souper froid.
Menu.
Hors d'œuvre Moscovites.
Consommé en Gelée en tasse.
Mousse de Homard Belle-Vue.
Poularde Parisienne.
Charlotte Fantaisie.
Panier en Sucre garni de Petits fours.
Fruits.

Décor de table fait par Messrs. J. Sermier, P. Lehrian, G. Maizoz et R. Genillard.

L'œuvre culinaire accomplie par Messrs. E. A. Borgeaud, F. Schallenberger, A. Baillot et F. Seiz. (Médaille d'or.)

Je puis vous assurer que le travail exécuté était de toute finesse, nous ne nous sommes pas arrêtés au travail pour exécuter des socles qui rentrent dans l'art de sculpture, notre but, a été de présenter de la bonne cuisine autant que possible riche et recherchée. Les hors d'œuvre étaient un travail très fin, l'on pouvaient trouver tout ce qu'il y a de plus riche, foie gras, caviar, etc. La mousse de homard entourée de filets de sole en forme de petits souliers, était de toute première saveur et nous défions de faire mieux. La Poularde venue de France avec tous les legumes nouveaux y compris, pointes d'asperges, artichauts et foie gras, a été reconnue par beaucoup de connaisseurs la plus belle de l'exposition comme aspect et finesse. La Charlotte fut appréciée comme un des meilleurs entremets et d'un très grand raffinement par l'exécuteur. Les trois petits paniers en sucre étaient d'un effet superbe et comme travail de ruban il n'y avait rien de plus claire, et égalait le meilleur travail de sucre exécuté pour l'exposition. La mousse de homard ainsi que la Poularde étaient dressés sur socle en riz, un des premiers socles usités dans la vieille cuisine et qui demande beaucoup plus de soin que tout autre.

Les personnes suivantes ont pris part au concours individuellement, et toutes sont Suisses: R. Hiermayer, Canton froid Montmorency et travail de graisse (Médaille d'or et 5 guinées); F. Schallenberger, Fruits et fleurs en Cire (Médaille d'or et 2 guinées); J. Schilt, Travail de sucre (Médaille d'or); C. Manzini, Sucre soufflé (Prix spécial et une coupe); C. Tschopp, Pièce en nougat (Médaille d'argent); F. Huber, Faisan à la Hubert et pièce en sel (Médaille d'argent); G. Kummer, Entrée chaude (Médaille d'argent).

L'exposition en général, cette année n'a pas été brillante, les plus grandes maisons s'étant abstenues pour plusieurs raisons, soit pour éviter des frais ou par manque d'entente. Individuellement l'exposition a été assez bien représentée et les travaux qui ont été le plus appréciés par le public étaient ceux fait par l'école Culinaire de Londres qui pour ma part a fait des merveilles. L'exposition en général a été intéressante mais, comme, je le disais plus haut, elle a été loin de ce qu'elle aurait du être. La faute n'a pas été aux organisateurs, que je connais et qui ont fait tout leur possible (entr'autres: Monsieur Odone, du Odone Restaurant, Victoria). Pour terminer je mentionnerai la Sezione Culinaria Italiana del Club Co-operativo, qui a gagné le premier prix.

Ils ont fait de beaux travaux en graisse comme socle et vraiment ont travaillés dur. Quant à la cuisine, ayant exécutés plus de travaux que nous, leur table étant plus garnie, nous devons nous incliner devant la décision du jury et attendre notre revanche.

Je regrette de ne pas avoir pu donner mon résumé plutôt, le travail m'en ayant empêché.

É. A. BORGEAUD.

P.S.—J'ai omis de vous parlez du travail de cire fait par Mons. Schallenberger qui est passé Maître dans l'art d'imiter les fleurs et les fruits; son travail fut superbe. Pour les travaux de sucre et cakes, l'on ne peut que féliciter tous ces artistes, les paniers en sucre étant d'une grande beauté et les cakes irréprochables. Il y avait aussi de très belles choses en pastillage, sel et graisse. J'ai passé a l'examen quelques apprentis de Cuisine et l'on peut féliciter la direction de l'école qui fait son possible pour inculquer de bons principes aux jeunes Anglais.

AN ACQUITTAL.

Mr. Schwendener, who in connection with a recent bank fraud was charged at the Old Bailey with complicity, was yesterday declared "not guilty" and acquitted, the jury having stopped the case.

Pension Suisse 20 Palmeira Avenue, WESTCLIFF-ON-SEA.
Highly recommended. Every comfort. Continental cuisine. Billiards. Sea front.
Phone: Southend-on-Sea 1132 *Proprietress:* Mrs. Albrecht-Meneghelli

Drink delicious "Ovaltine" at every meal—for Health!

Telephone: Museum 2982. Telegrams: Foysuisse, London.
Foyer Suisse 12 to 14, Upper Bedford Place, W.C. 1.
(Nearest Tube Station: Russell Square.)
Moderate Prices. 55 Beds. Central Heating.
Public Restaurant. - - Swiss Cuisine.
Private Parties, Dinners, etc., specially catered for.
Terms on application.
WILLY MEYER, Manager.

OSCAR WEIDELI,
Hairdressing Saloon,
6, Old Compton St. (2 doors from Charing Cross Rd.)
Best Brands of Cigars and Cigarettes.

THE NINTH ANNUAL
Swiss Samples Fair
will be held at
BASLE
18th to 28th April, 1925
For Information apply to:
THE COMMERCIAL DIVISION OF THE SWISS LEGATION,
32, Queen Anne Street, W. 1.
or to:
THE SWISS BANK CORPORATION,
45, Lothbury, E.C.2, and at Basle.
For travelling facilities apply to:
THE SWISS FEDERAL RAILWAYS,
11b, Regent Street, S.W. 1.

UN APPEL.

Il ne s'agit ni de vêtements ni d'argent... pour une fois! mais de *vieux livres*.

Quelqu'un dans la Colonie aurait-il des années de la "Bibliothèque Universelle" dont il aimerait se défaire? En ce cas, la bibliothèque de l'Eglise serait des plus heureuses de les recevoir pour compléter sa collection. Les envoyer, je vous prie, à 79, Endell Street, W.C.2, ainsi que tous volumes dans les trois langues qu'on voudrait y ajouter. Mille remerciements anticipés. R. H. V.

WALTER WALTERS †

We regret to announce the death, at the age of 37, of Mr. Walter Walters, who was the General Manager of the British & Russian Transport Co., Ltd., 6, Lloyds Avenue, E.C. 3.

Mr. Walters was taken ill with influenza on Tuesday, the 17th, which developed quickly into bronchitis, and he died five days later, on Sunday, the 22nd inst.

A native of St. Gall, where his parents are still living, he settled down in this country at an early age, and was, in the strictest sense, a self-made man. He was greatly respected by a large circle of friends, though of a somewhat retiring disposition, which, added to the fact that he lived at Westcliffe-on-Sea, prevented him from taking an active part in our colony; he was a member of the City Swiss Club.

Mr. Walters leaves a widow and two children; he was buried yesterday (Friday) at the Putney Cemetery.

SWISS BANK CORPORATION,
43, LOTHBURY, E.C.2.
and 11c, REGENT STREET, S.W. 1.

By arrangement with the Swiss Postal Authorities, TRAVELLERS' CHEQUES, which can be cashed at any Post Office in Switzerland, are obtainable at the Offices of the Bank.

The WEST END BRANCH open Savings Bank Accounts on terms which can be ascertained on application.

UNION HELVETIA CLUB,
1, Gerrard Place, Shaftesbury Avenue, W.1.
Telephone: REGENT 5392.
30 Bedrooms. *45 Beds.*
SUISSE CUISINE, CIGARS AND WINES.
Luncheons & Suppers à prix fixe or à la carte at Moderate Prices.
Every Wednesday from 7 o'clock
SOIREE HASENPFEFFER combined with a Dance.
Dances also every Saturday & Sunday Evening. Thé Dansant combined with Concert each Sunday Afternoon.
BILLIARDS. *SKITTLES.*
Large and small Halls with Stage, available for Concerts, Dinners, Wedding Parties, etc.
Membership Fee: One Guinea per annum.
New Members welcome. *The Clubhouse Committee.*

CITY SWISS CLUB.
THE NEXT
Cinderella Dance
WILL TAKE PLACE ON
Saturday, March 21st,
AT THE
ROYAL ADELAIDE GALLERY
(A. & S. GATTI), STRAND, W.C.
Dancing commences at 6.30. **Tickets**, at **10/6**, which include Dinner at 8.30, should be obtained beforehand from one of the following members:—Messrs. H. Senn, A. C. Baume, P. F. Boehringer, C. Chapuis, R. de Cintra, A. L. Despond, G. Marchand.

Divine Services.

EGLISE SUISSE (1762), 79, Endell St., W.C.2
(**Langue française.**)

Dimanche, 1 Mars, 11h. et 6.30.—M. R. Hoffmann-de Visme.
Services de Ste. Cène matin et soir.
7.30.—Répétition du Chœur.

Pour tous renseignements concernant actes pastoraux, etc., prière de s'adresser à M. R. Hoffmann-de Visme, 102, Hornsey Lane, N.6. (Téléphone: Mountview 1798.) Heure de réception à l'Eglise: Mercredi 10.30 à 12h.

SCHWEIZERKIRCHE
(**Deutsch-Schweizerische Gemeinde**)
St. Anne's Church, 9, Gresham Street, E.C.2.

Sonntag, 1. März. 11 Uhr vorm.—Gottesdienst. Pfr. Th. Hahn.
6.30 p.m. (im 'Foyer Suisse')—Abendgottesdienst, Pfr. Th. Hahn.

Requests for Pastor's visits, Baptisms, Weddings, etc., can be made on Sunday morning after the service, or to the Treasurer, C. Bertschinger, 114, Fore St., London, E.C.2.

FORTHCOMING EVENTS.

Saturday, Feb. 28th, at 5.30 p.m.—SWISS Y.M.C.A.: Social Gathering in conjunction with the "Schweizerkirche" at the Foyer Suisse. Lantern Lecture on "The Jew and his Land."

Tuesday, March 10th, at 8 p.m.—Delegates Meeting of the SWISS SPORTS at the "Schweizerbund," 74, Charlotte Street, W. 1.

Tuesday, March 17th.—UNIONE TICINESE: Annual Banquet, Ball and Cabaret at Monico's Restaurant.

Saturday, March 21, at 6.30.—CITY SWISS CLUB: Cinderella Dance at Gatti's Restaurant, 436, Strand, W.C.

Saturday, March 21st, at 8.15.—SWISS CHORAL SOCIETY: Grand Annual Concert at King George's Hall, Y.M.C.A., Caroline Street, W.

Saturday, Apr. 4.—SWISS MERCANTILE SOCIETY: Annual Banquet at the Midland Hotel, St. Pancras, N.W.

Printed and Published for the Proprietor, P. F. BOEHRINGER, by THE FREDERICK PRINTING CO., LTD., at 21, GARLICK HILL, LONDON, E.C