

Zeitschrift: Helvetia : magazine of the Swiss Society of New Zealand
Herausgeber: Swiss Society of New Zealand
Band: 69 (2003)
Heft: [6]

Register: Swiss Society of New Zealand (Inc) : financial report of the rifle master for the year ended March 31, 2003

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 29.03.2025

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



Swiss Society of New Zealand (Inc)

Financial Report of the Riflemaster for the Year ended March 31, 2003

Income	2002/2003	2001/2002
	\$	\$
Hamilton Swiss Club	588.00	568.00
Taranaki Swiss Club	436.00	452.00
Auckland Swiss Club	128.00	180.00
Wellington Swiss Club	108.00	176.00
	<u>1,260.00</u>	<u>1,376.00</u>
Bank Interest (Net)	12.05	34.02
Tax Refund (2001)	2.94	13.83
Total Income	\$1,274.99	\$1,423.85
Less: Expenditure		
Medals	1,532.67	1,461.69
NZ Customs, (GST on imported medals)	115.12	18.75
Postage & Courier to Clubs	20.00	10.00
Stationery/Photocopying	35.00	167.66
Shooting Targets		
Total Expenditure	\$1,702.79	\$1,658.10
Opening Balance as at March 31, 2002	1042.67	1,276.92
Less: Excess Expenditure over Income	-427.80	-234.25
Closing Balance as at March 31, 2003	\$614.87	\$1,042.67

STATEMENT OF POSITION AS AT MARCH 31, 2003

Represented by:		
Current Assets:		
00 Cheque Account	17.15	76.09
97 Savings Account	597.72	946.14
Accounts Receivable (Debtors)		20.44
	<u>614.87</u>	<u>1,042.67</u>
TOTAL ASSETS as at March 31, 2003	\$614.87	\$1,042.67
Huntly, May 25, 2003	Peter Rust Riflemaster	W J Miles Auditor

Swiss Abroad around the world

As at June 30, 2002

Did you know the number of Swiss Abroad living in the following continents?

	2001	2002
Europe	366,780	372,712
Africa	17,495	17,454
America	157,077	157,559
Asia	25,018	25,593
Oceania	25,290	25,616
Total	591,660	598,934

Source: EDA, Department for Swiss Aboard

YOUR SWISS CHEF, BERTA
TARANAKI'S TOP RESTAURANT
LODGE - CHALETS - FAMILY UNITS
FREE PHONE 0800 MOUNTAIN
(66 86 82)
www.mountainhouse.co.nz


This and That Corner

Canton Solothurn

Solothurn is a farming and industrial canton. If you travel through this canton you can't miss the Jura. Too often we go through far too fast and miss the multiple beauty of it!!! A lot of people don't know anything about the Jura - it is not a tourist place, no night life or bars, but it is especially beautiful for the nature lovers with magnificent pine forests and lovely rolling prairies. In the spring you can hear the cowbells ringing and admire the beautiful little blue gentians and later on the big yellow gentian used to make a schnaps (I call it a medicine!!!) especially good for an upset stomach.

Funggi von Solothurn (a potato dish)

800 gr potatoes	salt and pepper
500 gr apples	100 gr butter
1 tsp sugar	100 ml cream

1 cup of white bread cut into small cubes
 Cook potatoes in salt and pepper. Peet and cut apples in cubes and add to potatoes. Add sugar and cook until apples are soft. Put through strainer and mash well. Add 50 gr of butter and cream. Place in an oven dish. Fry bread cubes in butter and spread over potato and apple mixture. This speciality is lovely with meat in a gravy.

"Krausi" de Soleure (Bread with onion)

2 big onions	50 gr butter
200 gr white bread	200 - 300 ml of milk
salt and pepper	

Fry onion in butter and add bread (cut in small cubes) and fry a little longer. Add milk and spices. Let cook until onion and bread are soft. Once again, delicious with meat in a gravy
 A great way to use stale bread.

*Bon Appetit
Lisette*

Spruch des Monats

Die Abmagerungs-Kur

Muede renne ich durch den Park, geschwaecht, vom vielen
 Knaeckebrot und Quark!
 Das viele Yoghurt, die Muesli und der Brei, die sind mir schon
 lange einerlei!
 Meine Fuesse sind mir so schwer wie Blei, als ob ich hundert
 Jahre sei!
 Vorher, war ich "mollig", rund und wohlgenaert, mein Leben,
 verlieb recht "unbeschwaert"!
 Vor ein paar Wochen, war ich noch froh und munter, aber
 heute rutscht mir die Hose, mit samt dem Gurt hinunter!
 Verschwunden ist alle meine Lebenskraft, denn alle meine
 Glieder sind total "erschlafft"!
 Frueher fuehlte ich immer eine grosse Lebenslust, aber die ist
 nun auch verschwunden, habe immer Durst!
 Darum, mache ich manchmal einen wohlverdienten Halt, ich
 trinke Wasser von meiner Flasche, eiskalt!
 Das reizt mich dann ploetzlich zum Wasser loesen, muss
 vorsichtig sein, mich nicht zu "entbloesen"!
 Fieberhaft, suche ich nach einem Raum, ich verstecke mich
 dann schlussendlich, hinter einem grossen Baum!
 Ich traue meinen Augen kaum, was ich da sehe, kommt mir
 schon bald vor, wie ein boeser Traum!
 Ich fasse den Entschluss, zu enden diese Prozedur, denn es
 ist alles, total gegen die Natur!
 Von Lust und Liebe Keine Spur, das sind die Schatten einer
 Abmagerungs-Kur!!!

Written by Walter Seifert