

Zeitschrift: Helvetia : magazine of the Swiss Society of New Zealand
Herausgeber: Swiss Society of New Zealand
Band: 74 (2008)
Heft: [3]

Vorwort: Editorial
Autor: Brühlmann, Trudi

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: 15.03.2025

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

When Wellington took over the Helvetia, the task to fill all those pages seemed daunting: Where would we find the material?

Well, that is not a problem anymore, thanks to all the kind writers and co-authors, Carolyn Lane, Paul Werthmüller, Sandy Simons, and club members who contribute to "Memories are History" or who write other articles. Right at the beginning, though, I felt obliged to skim through Swiss newspapers, hunting for possible articles, and Heidi sent me articles she thought might be interesting. One such article was an article in the Tagesanzeiger Magazine. It still haunts me, and I'd like to share it with you, and I wonder whether you'd be as outraged about it as I am.

The article titled "Todeskitzel auf dem Teller" tells about a strange Japanese delicatessen, the fugu fish, Kugelfisch in German. According to the article, fugu fish tastes rubbery, nothing exciting; it's a bit of a flop. What transforms the non-event into a highly exciting event is the fact that the fugu fish is extremely poisonous. The organs of the fugu fish contain a poison that is 1000 times more toxic than cyanide. One wrong cut into the fish can poison the whole fish, and whoever eats from such a contaminated fish will die within 24 hours. Only a few hundred Japanese chefs hold the very special licence, issued by the Japanese authorities after they pass a theoretical and practical fugu fish chef examination.

Other cultures have found ways to turn potentially poisonous berries into an important part of their diet; Maori for example found a way to flush the poison out of the Karaka berries, and the kernels could be stored and were so much sought after that Karaka trees were cultivated for their berries.

But Japan is a rich, highly developed country, where food is in abundance (even without the controversial whale meat!). Is life so dull that you have to risk it to feel alive? Eating fugu fish might make you sick or even kill you; however, wanting to eat it is even sicker in my opinion. *Trudi*

Noch mehr Gratis-Bücher!

Wir publizieren hier und in den nächsten paar Helvetias eine Liste von Büchern, die wir kostenlos abgeben, gegen die Uebernahme der Versandkosten. Die Listen sind nicht geordnet; es lohnt sich also, jedesmal die Liste sorgfältig durchzugehen.

Friedrich Salzmännli: Bürger für die Gesetze

Johann Jakob: Der chemische Aufbau unseres Planeten

Romain Rolland: Annette Sylvia

Dalai Lama: Die Vorträge in Harvard

Romain Rolland: Mutter und Sohn

S. Gesell: Die natürliche

Wirtschaftsordnung

Hans Leopold Davi: Der Herzmaler

Karl Jaspers: Die Atombombe und die Zukunft des Menschen

Karl Schmid: Hochmut und Angst

Adolf Maurer: Ob Berge weichen: ein Trostbuch

C.G. Jung: Antwort auf Hiob

C.G. Jung: Gegenwart und Zukunft

C.G. Jung: Die Beziehungen zwischen dem Ich und dem Unbewussten

C.G. Jung: Aufsätze zur Zeitgeschichte

Thomas Mann: Leiden und Grösse der Meister

Richard Llewellyn: So grün war mein Tal

Holbein der Jüngere: Bildnisse (24 Handzeichnungen)

Jo Zeegers-Claessen: Eli wo bist du?

Otto-Albrecht Isbert: Yoga, Arbeit am Selbst

Hans Peter Rusch: Naturwissenschaft von morgen

Wer interessiert sich für diese Bücher? Bitte melden bei Trudi Brühlmann!

Swiss Society of New Zealand

Patron	Ambassador Dr Beat Nobs
President	Roland Schütz, 35 East Street, Petone, Lower Hutt 5012 Ph 04 568 6772, w 04 568 5737. Email: moehau2@iconz.co.nz
Vice President/ Secretary/ Editor	Trudi Brühlmann, 401 Marine Drive, Mahina Bay, Eastbourne, Lower Hutt 5013 Ph 04 562 8019. Email: bruhlmann@xtra.co.nz
Treasurer	Heidi Amelung, 32 Hinau Street, Eastbourne, Lower Hutt 5013 Ph 04 562 7568. Email: gravure@xtra.co.nz
Riflemaster	Mark Kiser, 140 Pukengahu Rd, RD 23, Stratford. Ph 06 762 2922

Delegates to the Swiss Abroad Conference in Switzerland

Delegate	Heinz Leuenberger, 33 Russell Terrace, Putaruru. Ph 07 883 8537. Email: heileun@clear.net.nz
----------	---

Secretaries of the Swiss Clubs

Auckland	Heidi Wilson, 53 Rothesay Bay Road, Rothesay Bay, Auckland. Ph 09 478 9751. Email: heidi_wilson@xtra.co.nz
Hamilton	Anita Zuber, PO Box 24061, Hamilton 3253 Mob ph 027 498 5170. Email: zuber@xtra.co.nz
Taranaki	Marianne Drummond, 508 Salisbury Road, RD 24, Stratford. Ph 06 7628 757. Email: littleacres@xtra.co.nz
Wellington	Isabelle Richter, 121B Brougham Street, Mt Victoria, Wellington. Ph 04 384 7373, w 04 471 1594. Email: partymonster@gmx.net

Embassy of Switzerland	Panama House, 22 Panama Street, PO Box 25004, Wellington. Ph 04 472 1593, 04 472 1594. Fax 04 499 6302. Email: vertretung@wel.rep.admin.ch
Honorary Consul	Peter Deutsche, PO Box 302 239, North Harbour, North Shore. Ph 09 366 0403. Email: deutsche@clear.net.nz