

Zeitschrift: Helvetia : magazine of the Swiss Society of New Zealand
Herausgeber: Swiss Society of New Zealand
Band: 74 (2008)
Heft: [4]

Rubrik: Children

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: 02.04.2025

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

Find the hidden words

X Y M B I T A C K K J
 K X F Y O F A S O K D
 S X T M T T C B M W H
 R R A N A T B S P K H
 H T O T C D W L Z O R
 O E P T V V Z O P I F
 R K E M C S G J N D N
 S S E C Q A C I Z L W
 E A H C F X R B K Y K
 C B S L M Q X T L R A

TOMATO
 COW
 TRACTOR
 HORSE

SHEEP
 BASKET
 CAT



Joke

Why aren't elephants allowed on beaches?
They can't keep their trunks up!

Roti Rösli

*Children's Song
 (Swiss German)*

Roti Rösli im Garte,
 Maieriesli im Wald
 Wänn de Wind chunt
 choge blase
 so verwelked si bald

Chlini Fischli im Wasser,
 grossi Fische im Meer
 Hei lueg wie si gumped
 und schwümed juhee

Liebi Sunne chum füre,
 liebi Sune chum bald
 Das mir chönd go
 spaziere
 über Wiese und Wald.

Surprise your mum for Mother's day breakfast with

Yummy French Toast

You will need: (perhaps an adult or older brother or sister to help you)

3 large eggs

1/4 cup milk

1 tablespoon sugar

1 teaspoon cinnamon

4 thick slices of day old bread, white or whole grain

2 tablespoon butter for frying

2 sliced bananas

A drizzle of maple sirup or golden sirup

- In a shallow bowl, whisk together eggs, milk, cinnamon and sugar.
- In a non-stick pan melt butter over medium heat.
- Dip bread slices in egg mixture, coating both sides.
- Fry bread until golden brown on one side and then turn and fry other side.
- Cut cooked slices of bread into triangles, scatter sliced banana on top and drizzle with the sirup.

Serve with a glass of orange juice or a cup of tea.

Serves 4

