

Hello children : where did ice cream originate?

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Helvetia : magazine of the Swiss Society of New Zealand**

Band (Jahr): **70 (2004)**

Heft [4]

PDF erstellt am: **22.07.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Federation for paying us this visit, and to all the generous helpers on the day and in preparation.

**Henry Werffeli,
Riflemaster,
Auckland Swiss Club.**



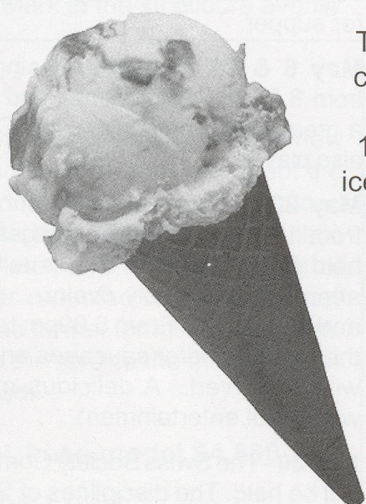
The big moment, 'the prizegiving'.



The Swiss Shooters with their special contribution to the entertainment.

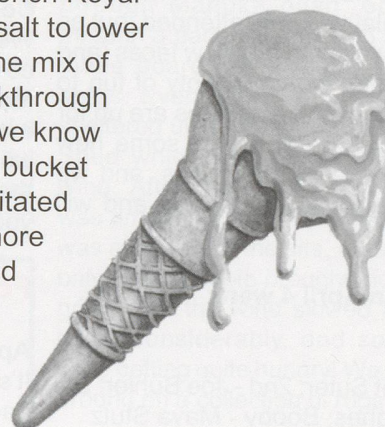
Hello Children

Where did ice cream originate?



The origins of ice cream can be traced back to Rome in the 4th century BC. The Roman Emperor Nero ordered ice to be brought from the mountains and combined it with fruit toppings. In the 13th century, Marco Polo learned the Chinese method of creating ice and milk concoctions and brought it back to Europe. Over time, recipes for ices, sorbets and milk ices evolved and were served in the fashionable Italian and French Royal Courts. The use of ice mixed with salt to lower and control the temperature of the mix of ingredients proved a major breakthrough in the creation of ice cream as we know it. The invention of the wooden bucket freezer with rotary paddles facilitated its manufacture. It was a Baltimore company that first produced and

marketed ice cream wholesale in 1851. The treat became both distributable and profitable with the introduction of mechanical refrigeration.



FACT FILE

During the 20th century many brands of ice cream were marketed on a large scale in supermarkets. Ice cream sundaes have also become very popular desserts with people of all ages.

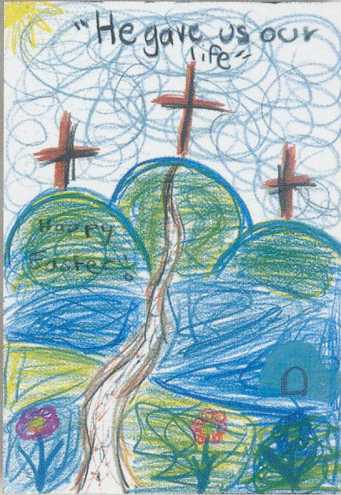
Easter Competition pictures are on pages 15 and 16.



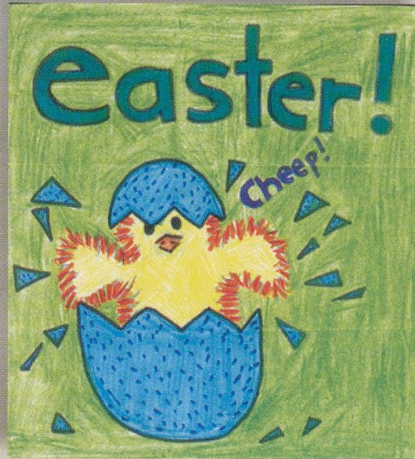
Hello Children

Easter Drawing Competition

Winners age 11-14 years



Veronica Noetzli 12yrs



Jessica Nussbaumer 14yrs

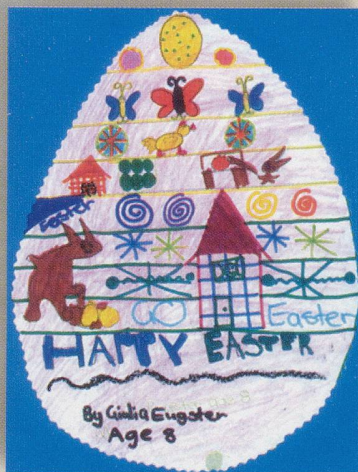


Helen Werder 11yrs

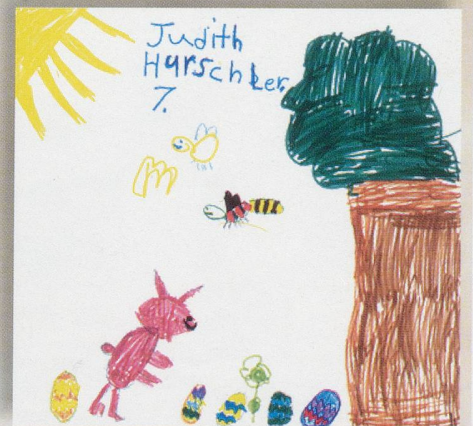
Winners age 7-9 years



Anna Buhler 8yrs



Giulia Eugster 8yrs

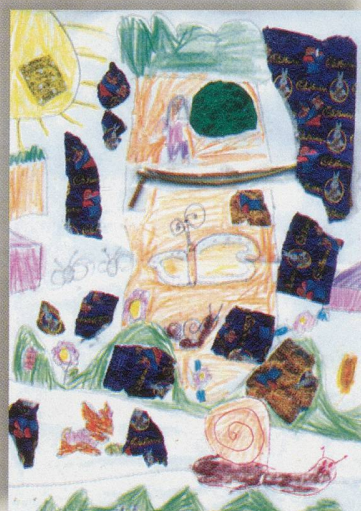


Judith Hurschler 7yrs

Winners age 4-6 years



Anneliese Katz 5yrs



Amelia Fransen 6yrs



Anton Rufer 4yrs

If undelivered please return to:

The Secretary of the Swiss Society of New Zealand (Inc)
Silvia Schuler
Skinner Rd, RD 23
STRATFORD

Permit Post 
New Zealand
Permit 93966

(Registered at the GPO Wellington as a Magazine)
Monthly Publication of the Swiss Society of New Zealand (Inc)

