

Recipes

Objektyp: **Group**

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

Band (Jahr): **31 (1968)**

Heft [4]

PDF erstellt am: **08.08.2024**

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.

Single Competition

1. W. Rudolf, Hamilton	60	29. F. Suter, Taranaki	53
(Champion, 1968)		30. A. Binder, Auckland	53
2. M. Pratt, Hamilton	59	31. J. Riebli, Taranaki	52
3. J. A. Kaiser, Taranaki	59	32. E. Studer, Hamilton	52
4. J. Riebli, jun., Taranaki	59	33. F. Nyffeler, Hamilton	52
(Junior Champion 1968, winner of the Junior Cup, donated by Mr J. P. Weber)		34. F. Fluehler, Wellington	52
5. O. Reichmuth, Hamilton	58	35. R. Ruf, Taranaki	52
6. A. Mueller, Auckland	57	36. R. T. Buhler, Taranaki	52
7. H. Fitzl, Auckland	57	37. R. Mueller, jun., Auck.	52
8. W. Unternaehrer, Ham.	57	38. L. Chamberlain, Tar.	51
9. S. Hartmann, Auckland	57	39. Mrs Mathys, Taranaki	51
10. E. Zuest, Auckland	57	40. Miss H. Calonder, Auck.	51
11. J. Kiser, Taranaki	56	41. Mrs J. Studer, Hamilton	51
12. W. Mueller, Hamilton	56	42. R. Dorflinger, Taranaki	51
13. T. Napflin, Taranaki	56	43. P. Arnold, Hamilton	51
14. F. Reichmuth, Auckland	55	44. K. Eschmann, Wgtn.	51
15. H. Meister, Hamilton	55	45. J. Frischknecht, Ham.	51
16. T. Buenter, Auckland	55	46. U. Wolf, Wellington	50
17. E. Hiestand, Taranaki	55	47. J. Hangartner, Wgtn.	50
18. J. Weber, Hamilton	55	48. P. Reinhart, Hamilton	50
19. H. Tresch, Wellington	55	49. P. Weber, Hamilton	50
20. H. Mathys, Taranaki	54	50. Miss Schoepfer, Ham.	50
21. J. Napflin, jun., Tar.	54	51. B. Fluehler, Hamilton	49
22. M. Padrutt, Taranaki	54	52. Henry Oettli, Hamilton	49
23. H. Enzler, Auckland	54	53. F. Hospenthal, Taranaki	49
24. W. Zuest, Auckland	54	54. W. Tobler, Wellington	49
25. G. Gebert, Auckland	54	55. H. Krumenacher, Tar.	49
26. J. Schwartz, Auckland	54	56. D. Dorflinger, Taranaki	49
27. K. Hirzel, Auckland	54	57. R. Wehrli, Hamilton	48
28. W. Allemann, Wgtn.	54	58. D. Hiestand, Taranaki	48
		59. Mrs H. Mueller, Auck.	48
		60. M. Konzett, Taranaki	48
		61. Erich Oettli, Hamilton	48

● RECIPES

CANTON BASEL

Apple fritters (Phnutli): Cut some tart apples into pieces the size of a walnut, heat some sugar in wine, carefully blend the sugared wine with 6 spoonfuls of flour, break 3 eggs into mixture and stir well. Dip the apples in the batter so that it quite covers them and fry in spoonfuls golden-brown in hot butter. On taking them out of pan, roll immediately in fine sugar. Serve hot.

CANTON BERN

Bernerplatte (one of the most famous Swiss dishes): Cook pigs' trotters, ears and tongue until tender. Sauerkraut is cooked with a piece of bacon, ham and a smoked sausage. The bacon and sausage will be ready in about 1 hour. Keep them warm and continue cooking the rest. When ready, serve with the sauerkraut in the middle of the dish, surrounded by the various kinds of meat, sliced. Serve with boiled potatoes. —R.B-K.