

Recipes

Objektyp: **Group**

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

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

Heft [10]

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.

drawing is most acceptable. A tape recording of your family's voices, A collection of N.Z. seashells, or articles made thereof may be an idea.

There are many shops and stores which sell all kinds of souvenirs such as calendars, teatowels, scarves, maps, handkerchiefs, articles made of native wood, paua jewellery, paper serviettes, etc. You may have heard of the Hamilton "Upstairs Gallery". You might call it the "N.Z. Heimatauesch", which offers a great variety of samples of N.Z. arts and crafts (for further information please contact the Editor).

Most food stores sell attractively labelled export honey from native flowers, cape goosberrie jam, smoked eel, passion fruit pulp, chinese goosberries, paua soup, toheroa soup, which can all be bought in tins.

★ RECIPES

CANTON THURGAU

Potatoes and Dab (Stupfete).—This excellent dish is made at the time of potato harvesting. Take a fireproof dish, pour in 3 spoonfuls of olive oil (or butter), 5 of vinegar, 2 chopped onions, salt and pepper. Heat up ingredients and bring to the table very hot. Each person dips his potatoes, which have been boiled in their jackets, into it.

CANTON TICINO

Bulbura Soup.—Peel and remove seeds of 4 lbs pumpkin. Cook in water. When soft, pour off most of the water and mash the pulp thoroughly. Add a little milk, a spoonful of flour, a knob of butter and some cooked beans. Cook for half an hour, stirring frequently. Add more milk if the mixture gets too thick. Salt and pepper to taste. —R.B.K.

Forthcoming Events

● AUCKLAND SWISS CLUB

A "Metzgete" will be held on 3rd November at the Swiss farm in Wainui.

● WELLINGTON SWISS CLUB

Card Evenings held every first Tuesday in every month at the Matterhorn.