

This and that corner

Objektyp: **Group**

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

Band (Jahr): **72 (2006)**

Heft [7]

PDF erstellt am: **12.07.2024**

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.



This and That Corner

Canton Basel

When you talk about Basel, you think of the very famous Basler Leckerli. There are many recipes but here is an easy one. Don't bake them too long or the leckerli will be as hard as rocks!!!

Basler Leckerli

Bring to the boil 300gr honey, 250gr sugar, a pinch of salt and 4 tbsp of water. Boil until all the ingredients are well mixed. Leave to cool.

Mix 2 tspn of mixed spices (cinnamon, cloves and ginger), 1/2 tspn nutmeg, 400gr flour, 2 tspn

baking powder, 200gr grated nuts, and 100gr mixed peel (orange and lemon rinds cut finely can be used) and then mix with the liquid mixture.

Put on an oven tray (with sides) and bake for 25-30 minutes on medium heat. Cut hot and glaze with 150gr icing sugar and water with lemon juice. Keep in an airtight container.

Basler Lummelibraten

1kg beef filet (in one piece)
50gr bacon to insert in the meat
Salt and pepper
30gr butter
3 tbsp oil
1 big carrot, celery and 1 onion
10 mls white wine
2 x 10mls beef stock

Rub filet with salt and pepper, and insert bacon in the meat. Fry all around in butter and oil. Add vegetables, wine and 1 portion of the beef stock. Cook in hot oven 20 - 30 minutes (meat must be red inside). Add the remainder of the beef stock to oven dish, boil and serve with the meat.

Basler Zwiebelewaie (onion pie)

Puff pastry
50gr bacon
30gr butter
400gr onion
salt, pepper, nutmeg
1 tbsp flour
15mls milk
3 eggs
15mls cream
50gr cheese

Cover dish with puff pastry and cover with cheese. Fry bacon until golden, add butter and onions (cut in thin slices) and let cook on low heat until tender. Add salt, pepper and nutmeg. When cold spread over cheese. Filling - mix flour, milk and eggs and mix well. Add cream, salt and pepper. Bake 30 minutes at 210C. Serve hot with a lettuce salad.

Here is a Basler Fasnacht poem

Es schneyelet, es beyelet, es goht e kiehle Wind,
und wenn der Schnee nit falle will, joomeret me gschwind.
Het s friehner ghaisse: Piste guet - Pulverschnee juhee - batte d Kurdiraggter hit: Schigg Pulver ohni Schnee!

Jeede Schylehrer, jeede lawynehund
bikunnt, wenn s kai Schnee het, e Zuestupf vom Bund.
Sotte mer s naggscht Johr kai Grippewalle haa,
kemme sicher au no d Deggter draa.

Bon Appetit

Lisette

*Don't search for flaws in others.
Instead look for love.*

*When my friends are one-eyed,
I look at their profile.*

Friendships will last if they are put first.

*Affection can withstand very severe storms
of vigour, but not a long polar frost of
indifference.*

Sir Walter Scott.

*Ganz gleich, was Sie sind - ob reich oder
arm, schuechtern oder gesprachig, genial
oder durchschnittlich, huebsch oder
unscheinbar - , es gibt immer Menschen,
die Sie moegen. Niemand findet bei allen
Anerkennung. Aber Sie werden die
Erfahrung machen, dass Sie mehr
Menschen fuer sich einnehmen, wenn Sie
sich selbst akzeptieren.*

*La rose est l'honneur d'un pourpris
La rose est des fleurs la plus belle
La rose est le parfum des Dieux
Ronsard*

Handy Hints from these handy ladies:

*When the bottom of your bucket is worn
out and has no further use, remove the
base completely and cover with a wire
mesh. Use this when weeding the garden,
any earth on the weed roots will fall out
easily with a few shakes. The bucket can
also be used to sift soil for your pot plants.*

*Before baking a fruit cake that has to be
kept for a long time, soak the fruit in spirits.*

Schnapps/Edelbrand

made in New Zealand
from certified organic fruit

- APPLE** Braeburn
Cox's Orange
- PEAR** Beurre Bosc
Williams (from Feb 06)
- APRICOT** Clutha Gold
- OBSTLER**



*"New Zealand's own
international award
winning Distillerie,
producing
New Zealand's
premier fruit liqueurs
and fruit brandies"*

- ex-distillerie prices
 - NZ-wide gift service
- for orders:

T 07 552 4955
F 07 552 4965
E info@distillerie.co.nz
www.distillerie.co.nz

