Recipes

Objekttyp: **Group**

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

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

Heft [3]

PDF erstellt am: **30.05.2024**

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.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Forthcoming Events

AUCKLAND SWISS CLUB

The Annual General Meeting of the Auckland Swiss Club will be held on Saturday, 30th March 1968, at the Improvement Hall, Blockhouse Bay Road (No. 526, next to Plunket), at 8 p.m.

HAMILTON SWISS CLUB

The Annual General Meeting will be held on Saturday, 20th April 1968, at the Swiss Chalet at 9 p.m. Free supper.

RECIPES

A recipe from each canton — something of a novelty and perhaps of special interest to the 2nd generation Swiss residing in New Zealand. Presenting these recipes at random, or perhaps starting at one particular end of Switzerland, could easily raise a suspicion as to the compiler being biased. Therefore, the cantonal recipes will appear in alphabetical order.

APPENZELL

Honey bread: 1lb flour, 4oz castor sugar, ½lb honey, 1 egg, cinnamon, pounded cloves and grated nutmeg, tablespoon baking powder.

Disolve the honey, mix the sugar, egg and a little milk very thoroughly, then work all ingredients into a firm dough and leave to stand for a few hours. Roll out finger-thick, cut into rounds the size of a small plate, brush with milk and bake on greased tin in moderate oven.

AARGAU

Spinach tart: Line a sandwich tin with puff or short pastry and cover with the following mixture.—

Steam finely chopped spinach in dripping, add 2-3 beaten eggs and a little cream. Cover with some diced bacon. Bake in moderate oven.

—R.B.