Recipes

Objekttyp: **Group**

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

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

Heft [4]

PDF erstellt am: **28.05.2024**

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

Single Competition

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