Recipes

Objekttyp: **Group**

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

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

Heft [11]

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

for printing. Experiment with making clusters of your design, it can be very effective. Potato block will keep fresh for several days, wrapped in a damp cloth and plastic bag and stored in fridge.

Little Child's Christmas Verse

According to Swiss tradition, this is to be recited under the Christmas tree.—

"Jesus Kindli my,
I mecht au by d'r sy,
In's Staelli mit de Hirte goh
Und ganz noch zu dym Kripple stoh.
Jesus Kindli my."

—'Young Mother'

★ RECIPES

CANTON UNTERWALDEN

Ofentori: Boil and mash potatoes, add salt, pepper, grated nutmeg, a little milk or cream, 1 or 2 eggs and a large quantity of diced bacon. Mix well, fill into a greased pie dish, strew the top with more diced bacon and bake in a hot oven.

CANTON URI

Dried Chestnuts and Smoked Pork: Soak chestnuts overnight. The following morning simmer in slightly salted water with a piece of smoked pork — ½ lb pork to 1 lb chestnuts. This requires long, slow cooking (2-3 hours). Fresh chestnuts may also be used, but the cooking time will be slightly less.

CANTON VAUD

Gratin Montagnard: 1 quart milk, 4 eggs, ½ lb cheese. Butter a pie dish . Warm milk in a saucepan, add a knob of butter and a pinch of salt. Then stir in 2 dessert-spoonfuls of semolina. When mixture thickens add cheese, finely pared, and stir until cheese is melted. Leave the whole to cool, then add the yolks of the eggs, fold in the whipped whites, fill a buttered sandwich-tin and bake about 40 minutes until golden brown. —R.B.K.

News from Switzerland

THE COST OF PUBLIC EDUCATION

Between 1960 and 1966, the total expenditure of the Swiss Confederation, the cantons and communes, on public education and research has more than doubled. It comprises current working expenses, including 30% of the running costs of university