Objekttyp: **FrontMatter**

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

Band (Jahr): **69 (2003)**

Heft [5]

PDF erstellt am: **29.05.2024**

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

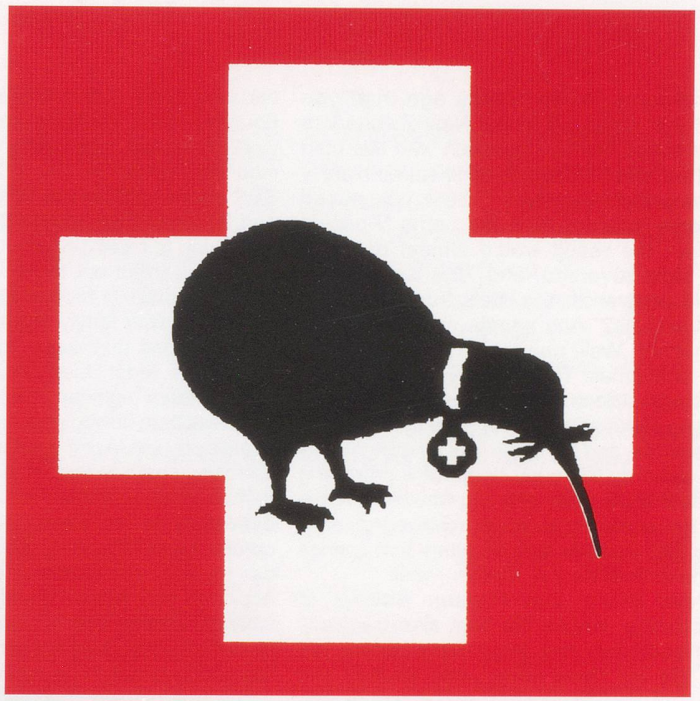
Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

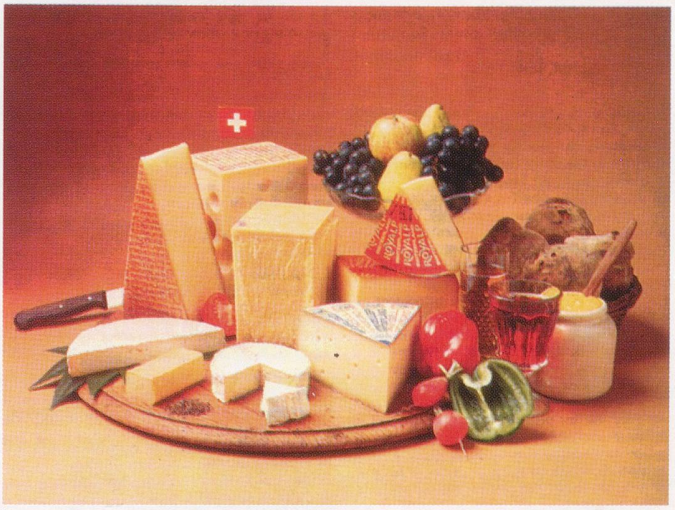
Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

JUNE 2003

HELVETIA





Do you know the name of the cheese from the different Canton's?

For example

Ct Geneva: Reblochon; **Ct Valis:** A hard cow's-milk cheese, used in the making of raclette. **Ct Appenzell:** A semi-hard cow's-milk cheese, treated with spiced white wine during the maturing process. **Ct Ticino:** A soft cheese made from ewe's or goat's milk, usually eaten after several days' maturation. **Ct Geneva:** A fresh cow's-milk cheese. **Ct Fribourg:** A hard cow's-milk cheese, used in fondue. **Ct Jura:** A soft cow's-milk cheese. **Ct Thurgau:** A semi-hard cow's-milk cheese. **Ct Schwyz:** A hard cow's-milk cheese, used in fondue. **Ct Glarus:** A hard cow's-milk cheese, with herbs. **Ct Vaud:** A fresh cow's-milk cheese. **Ct Berne:** A hard cow's-milk cheese, used in various cheese dishes or served by itself in thin slices.

The winner of this competition will receive a $10 voucher, and will be announced in the following issue of HELVETIA. If there are a number of correct answers there will be a draw. The judges decision is final and no correspondence will be entered into.
Please send your answers printed clearly together with your name and address on the back of an envelope to: HELVETIA competition, Silvia Schuler, Skinner Rd, Rd 23, Stratford, by the 15th of the month.

Correct answer to the
May Issue was:
Schloss Chillon VD
The winner was:
Martin Sowter
Auckland
Congratulations and thank you
to all participants!

Inside This Month

Page 2	Editorial
Page 3	President's Report & Obituary
Page 4 & 5	Children's Letters
Page 6	This and That Corner
Page 7	Club Happenings
Page 12	Extracts from President's Report

Notice to Secretaries
Please send in all your notices for
the **JULY** edition of
HELVETIA
by **JUNE 15, 2003**
Thank you

69th Year