

# Cheeses from Switzerland

Autor(en): **[s.n.]**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **The Swiss observer : the journal of the Federation of Swiss Societies in the UK**

Band (Jahr): - **(1984)**

Heft 1819

PDF erstellt am: **04.05.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-690837>

## 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.library.ethz.ch)

# Cheeses from Switzerland

## Recipes

### Emmental SWITZERLAND croissants

**Ingredients:** 150g (6oz) of grated Emmental cheese, 2dl (½pt) of milk, 1 egg, salt, grated nutmeg, finely chopped parsley, 1 teaspoon of lemon juice, 300g (11oz) of puff pastry. **Method:** Roll out puff pastry and cut into squares 3mm (½") thick. Mix other ingredients well and put helpings of the mixture on each pastry square. Starting from one corner, roll up the squares diagonally to enclose the filling, and bend into gentle curve. Brush with the yolk of the egg and bake in the oven at moderate heat. Serve hot.

### Gruyere SWITZERLAND vegetable pie

(4-5 people). 400g (14oz) of shortcrust pastry, 200g (7oz) of Gruyere cheese cut in cubes, 200g (7oz) of diced bacon, 100g (½lb) of onion rings, 150g (5oz) of diced tomatoes, 50g (2oz) of asparagus tips, 150g (5oz) of sliced leeks, 100g (½lb) of grated carrots, 50g (2oz) of butter. Topping 5dl (1pt) of milk, 1½dl (¾pt) of cream and 6 eggs. **Method:** Line baking tin with the shortcrust pastry. Fill with the cheese, bacon, onions and tomatoes. Sauté leeks and carrots in butter and add to the pie. Beat milk, cream and eggs together for topping and pour over the vegetables. Garnish with asparagus. Bake the pie in

the oven for 1½ hours at moderate heat.

### Appenzell SWITZERLAND cheese salad

(4-5 people). **Ingredients:** 150g (6oz) of Appenzell cheese, 250g (½lb) of steamed potatoes (cold), 150g (6oz) of tomatoes, pickled pearl onions, 2 gherkins, salad dressing. **Method:** Chop all ingredients into equal sized pieces, either square or oblong and thoroughly mix together with the salad dressing. Garnish with gherkins.

### Royalp SWITZERLAND Bouillon

(4 people). **Ingredients:** 4 slices of toast, 4 tablespoons of finely grated Royalp cheese, milk, pepper, paprika, ½l (1pt) of bouillon (beef stock), 4 eggs, chives. **Method:** Mix the cheese with the milk, pepper and paprika until it forms a smooth paste and spread it on the slices of toast. Brown in the oven and cut into squares. Pour the boiling bouillon into four soup bowls and break a raw egg into each bowl. Add the squares of toast to the bowls and garnish with chopped chives.

### Sbrinz SWITZERLAND cocktail snippets ("Hobelkäse")

Use a thin paring knife or potato peeler and cut Sbrinz cheese (in a plane-like movement) into thin slices which are then rolled up and served with drinks.

### THE SWISS FLIGHT SPECIALISTS

ZURICH - GENEVA - BASLE - BERNE

Scheduled and charter flights from:

HEATHROW - GATWICK - MANCHESTER - BELFAST

BY

SWISSAIR - DAN-AIR - BRIT. ALEDONIAN ETC.

**From £82 return all incl.**

Ask also for our brochure of inclusive summer holidays to Switzerland.

### SUPER SWISS HOLIDAYS

4 Mays Court, London WC2N 4BS. Telephone: 01-379 7885

ATOL 882

## Swiss Life



### The Swiss Life Insurance and Pension Company

offers through its  
United Kingdom Branch:

For Individuals  
ALL CLASSES OF  
INDIVIDUAL LIFE ASSURANCE  
AND ANNUITIES

For United Kingdom Companies  
GROUP PENSION,  
LIFE ASSURANCE  
AND GROUP PERMANENT  
HEALTH INSURANCE SCHEMES

For Multinational Companies  
**THE MASTER COVER CONTRACT**  
Savings in costs by means of  
multinational pooling.

Further details may be obtained from  
Swiss Life's offices at:  
9-12 Cheapside London EC2V 6AL  
Telephone: 01-236 3841

### Schweizerische Lebensversicherungs- und Rentenanstalt

A Mutual Company Incorporated in Switzerland in 1857.

**ASSETS EXCEED £5,000 MILLION  
ANNUAL INCOME EXCEEDS  
£1,000 MILLION**

## Swiss Life

