

Zeitschrift: Helvetia : magazine of the Swiss Society of New Zealand
Herausgeber: Swiss Society of New Zealand
Band: 31 (1968)
Heft: [4]

Rubrik: Recipes

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 17.05.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Single Competition

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