

Zeitschrift: Helvetia : magazine of the Swiss Society of New Zealand
Herausgeber: Swiss Society of New Zealand
Band: 69 (2003)
Heft: [3]

Rubrik: Spruch des Monats

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: 14.03.2025

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

This and That Corner

Canton Zug

This canton is the smallest of the confederation, only 239km². The folk are very hardy, vigorous and hard-working people. Zug, the capital of the canton, lies at the North Eastern end of the Lake of Zug, above which rises the flat-topped ridge of the Zugerberg. The local kirsch (Zuger Kirschwasser) is famous.

Zuger Kirschtorte

Firstly make a sponge as follows:

5 egg yolks
150 gr sugar
1 tsp lemon rind
70 gr flour
70 gr comflour
1/2 tsp baking powder
80 gr butter
5 egg whites

Beat egg yolks, sugar and lemon rind until creamy. Mix flour, baking powder and comflour and sieve. Add to egg mixture. Melt and cool butter and add to mixture, then beat egg whites and mix

carefully to mixture. Bake at 180°C for 40-50 minutes.

Bottom and Top of Torte.

3 egg whites
75 gr sugar
50 gr grated nuts
1 tsp flour

Beat egg and 1/2 sugar until stiff. Add rest of sugar, nuts and flour. Spread in two parts (same diameter as sponge) and bake at 150°C for 15 minutes.

You will now need a butter cream with red raspberry jelly and a syrup (bring to the boil 1/8 litre of kirsch, 6 tbsp water and 3 tbsp of sugar).

Spread butter cream on top of one of the nut bases. Cut sponge in half and use half of the syrup to moisten. Spread another layer of the butter cream. Moisten the other half of the sponge and place on top of the first one. Put butter cream on top and then place second base on top of that. Finish the torte by putting butter cream on the top and around the sponge. Roast 3 tbsp of

sliced almonds until golden and when cold put around the torte. Powder cake with icing sugar.

To make this delicious torte you need a lot of time and patience but the result is worth it!

Easy Zuger Ofenguck (for four people)

800 gr potato
1 egg yolk
100 ml milk or cream
salt and nutmeg
150 gr bacon
100 gr grated cheese
30 gr butter

Cook potato in their jackets, peel while hot and mash. Add egg yolk, milk or cream, spices and mix well. Spread mixture in buttered oven dish. Make holes with a spoon and fill with bacon and cheese. Sprinkle butter on top and bake in oven until golden brown.

I hope that you enjoy trying these recipes. Bon appetit!

Lisette

Spruch des Monats

Die Liebe!!!

Die Liebe ist ein Gefühl, welches Dich ausfüllt,
von innen bis nach aussen!!!

Es ist wie das Blut, das in Deinen Adem fliesst,
welches Dir auch manchmal zum Kopfe
schießt!!!

Die Liebe ist wie frische Luft für Deine Lungen
und wie Du ja weisst zum atmen sind
wir gezwungen, auch wenn Du manchmal
denkst,

es ist mir alles Luft, aber ohne Luft kannst
Du nicht leben und es wäre ein bisschen
schwierig Deine Liebe an jemanden weiter zu
geben!!!

Die Liebe ist wie ein Gottertrank für deine Seele
das ist der Grund, weil ich sie Dir empfehle!!!

Du kannst die Liebe fühlen um und um
und in Gedanken, bist Du wieder jung!!!
So, wenn Du liebst, von ganzem Herzen,

Du vergisst sogar alle Deine Schmerzen, was ja
so gut ist für unsere Herzen und es lässt
Dir wieder mehr Zeit zum scherzen!!!

Darum bitte ich Dich, habe keine Angst und
pflege die Liebe, wenn immer Du kannst!!!

Written by Walter Seifert

PLANNING A TRIP TO EUROPE? Enjoy the experience with SWISS INTERNATIONAL AIRLINES

New Economy Class return airfares in conjunction with Air New Zealand and Qantas starting respectively from only **NZ\$2549 + taxes** and **NZ\$2749 + taxes** to Switzerland and to over 50 European destinations, including many popular Eastern European cities. The routing options are generous and availability of seats and good scheduling allow for great connections. New Business Class fares start from **SNZ7699 + taxes**.

For more information on these fares and their fantastic new travel possibilities, please contact...

swiss



Swiss
International
Air Lines

Level 6
18 Shortland St
Auckland

Ph (09) 977 2238
Fax (09) 977 2235
Website www.swissairlines.com
Email swiss@walshegroup.co.nz



TRAVELAIR

Henry Sigerist



347 Parnell Rd, Auckland

Office Ph (09) 377 3285 Fax (09) 302 1099

Home Ph (09) 473 9011 Fax (09) 473 2966

Mobile Ph 021 255 5254

Email henry@travelair.co.nz or henry.s@ihug.co.nz