

Como introito, a esta quarta edição (revista e ampliada em 2015) das **CRÓNICAS AUSTRALS 1978-1998**, decidi mostrar aos mais jovens como se viajava em beleza nas décadas de 1970-1985 em classe económica (antes das companhias de baixo custo ou *low-cost*) ...nas próximas páginas verão as ementas deliciosamente impressas para cada segmento de viagem de longo curso. Um rico cardápio, variado e delicioso com que nos tratavam, que nos fazia sentir especiais e não meros usuários de transporte de gado como agora nos consideram.





COCKTAILS . APÉRITIFS

*

FRENCH WINES

WHITE . RED

VEUVE CLICQUOT PONSARDIN

•

COGNAC . LIQUEURS

★★★

अन्तर्राष्ट्रीय नियमों के अनुसार हमे इकोनमि क्लास के यात्रियों से शराब और मादक पेय का मूल्य लेना होता है।

पेय पदार्थ किसी भी समय निन्दन करने पर प्राप्त किये जा सकते है।

विमान पर गैली का स्थान सीमित है इसलिए हो सकता है आपकी विशेष रुचि के व्यंजन उपलब्ध न हो। आपके सहयोग के लिए धन्यवाद।

★

Selons les accords internationaux, nous devons faire payer aux passagers de la "Classe Touriste" les boissons alcoolisee.

Les Boissons peuvent etre commandées en tout temps.

En raison au manque de place, les possibilités de chargement à bord sont limitées. Nous osons compter sur Votre obligeante. compréhension, au cas où le menu désiré ne serait plus disponible.

★

Under international rules we are required to charge Economy Class passengers for the wines and alcoholic beverages.

Beverages are available at any time on request.

Galley-space on board is rather limited and therefore your particular menu choice might not be available. We thank you for your understanding.



लैम कोरमा पेशावरी

पुलाव • शाक मसाला

या

चीज से भरी टर्की

मुने आलू और प्याज • सेम मक्खनी

★

सलाद - सलाद ड्रेसिंग

★

अनन्नास और खूवानी पुडिंग

★

चीज

★

कॉफी • चाय



CARI D'AGNEAU "PESHAWARI"
Lamb Korma Peshawari

RIZ PILAF • LEGUMES AUX EPICES
Rice Pillau • Spiced Vegetable

OU
or

ESCALOPE DE DINDONNEAU DONATELLO
Escalope of Turkey stuffed with Cheese

POMMES BONNE FEMME • HARICOTS VERTS AMANDINES
Roast Potatoes with Onions • Buttered French Beans with Almonds

*

SALADE DE COEUR DE PALMIER ET D'ORANGE — ASSAISONNEMENT
Palm Heart and Orange Salad — Dressing

*

ANANAS ET D'ABRICOTS A LA CREOLE
Apricot and Pineapple Creole

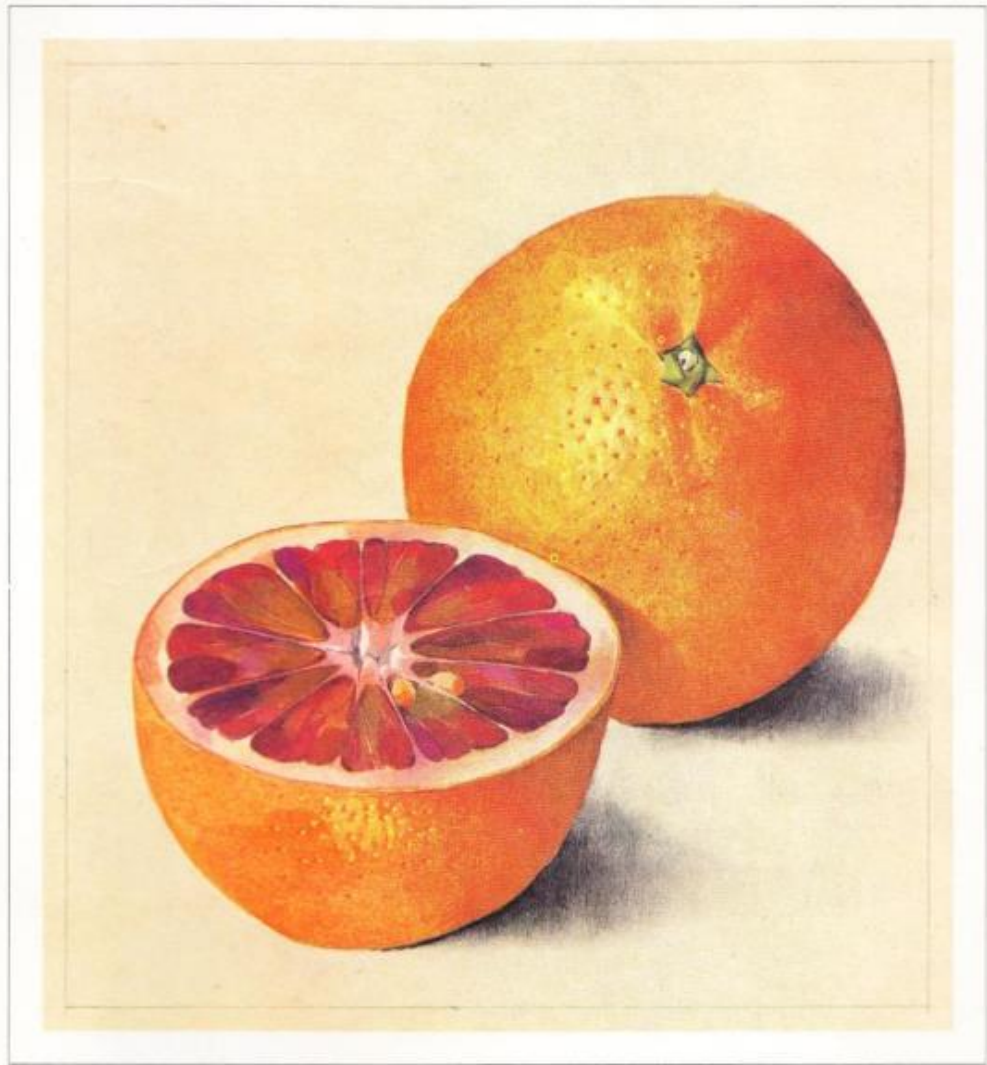
*

FROMAGE
Cheese

*

CAFE • THE
Coffee • Tea

SWISSAIR



swissair

SWITZERLAND – HONGKONG

via

Bombay

CLASSE ECONOMIQUE

Economy Class

APERITIFS

Drinks

MANHATTAN - DRY MARTINI

VODKA - RUM BACARDI

GORDON'S DRY GIN - SHERRY DRY

VERMOUTH - CAMPARI - UNDERBERG

WHISKIES: SCOTCH OR BOURBON

VINS

Wines

CHAMPAGNE MUMM BRUT CORDON ROUGE

French Champagne

VIN BLANC SUISSE SELECTIONNE

Selected Swiss White Wine

DOLE DU VALAIS

Swiss Red Wine from the Rhône Valley

BIERE

Beer

SAKE

LIQUEURS ET SPIRITUEUX

Liqueurs and Brandies

BENEDICTINE - COINTREAU

COGNAC V.S.O.P. - KIRSCH - POIRE WILLIAM

BOISSONS SANS ALCOOL

Non-alcoholic beverages

Les boissons peuvent être commandées en tout temps ou sont à disposition
au buffet de bord.

Pour les articles hors taxes mis en vente et le champagne
consommé à bord, veuillez consulter la liste de nos prix courants.

Les possibilités de chargement dans notre cuisine de bord étant plutôt
limitées, il est possible que le menu que vous avez choisi ne soit plus
disponible. Nous vous remercions de votre compréhension.

Beverages are available at any time on request or at your disposition in the galley.

For duty free goods which are on sale, or champagne
consumed on board, please consult our price list.

Galley-space on board is rather limited and therefore your particular menu-choice
might not be available. We thank you for your understanding.

Genève - Bombay (8h 00)

REPAS CHAUD Hot Meal

TERRINE DE SAUMON FRAIS SAUCE CRESSON
Terrine of Fresh Salmon with Water-Cress Sauce

ESTOUFFADE DE BŒUF ou STEAK DE VEAU
Ragout of Beef or Veal Steak with Green Pepper
AU POIVRE VERT

NOUILLIS VERTES POMMES SAVOYARDE
Green Noodles Braised Potatoes with Grated Cheese

TOMATE ETUVEE ET SALSIFIS HARICOTS VERTS AU BEURRE
Tomato and Salsify Green Beans in Butter

FROMAGE
Cheese

SAVARIN CHANTILLY
Rum Cake with Whipped Cream

CAFE
Coffee

* * *

EARLY TEA

Bombay - Hongkong (5h 45)

DRINKS

* * *

PETIT DEJEUNER Breakfast

COUPE REVEILLE
Morning Delight

OMELETTE JURASSIENNE
French Omelet with Cheese and Chives

TOMATE GRILLEE
Grilled Tomato

PAINS DIVERS
Assorted Breads

FROMAGE - BEURRE - CONFITURE
Cheese - Butter - Jam

CAFE - THE
Coffee - Tea

Travellers of the vegetable kingdom:

Only one tropical fruit has gone down in the architectural history of Europe: the orange. For it alone a special house was built, bearing its name. But the orange has lent wings to the imagination not only of architects but, again and again, of the poets, as witness Chinese lyrics, in which the scent of the orange blossom is a popular theme. A scent, incidentally, that was later used elsewhere for a more prosaic purpose: Before the days of Air-Fresh and air-conditioning oranges were put out to sweeten the air at large social functions.

The Japanese could explain the origin of this *perfect fruit* only on the theory that a samurai had fetched it from the hereafter on behalf of the Emperor. How the fruit reached Europe is also not altogether clear, but not wholly a legend either. As early as 1000 A.D. oranges were found in Sicily, and very early also in Spain, probably dating back to the connection of the two areas with the Arabs. Arab traders helped spread abroad the fruit they had encountered in Southeast Asia. These were almost all *bitter* oranges; the *sweet* variety probably did not reach Europe until the Asian voyages of the Portuguese.

Auch Pflanzen reisen:

Nur eine Südfrucht ging in die europäische Architektur-Geschichte ein, die Orange. Nur für sie wurde eigens ein Haus gebaut, das ihren Namen trägt. Nun hat die Orange nicht nur die Phantasie der Architekten sondern auch immer wieder die der Dichter beschäftigt, wie die chinesische Lyrik beweist, wo der Duft der Orangenblüte ein beliebtes Motiv ist. Ein Duft übrigens, der anderswo und später viel gezielter eingesetzt wurde: Man stellte bei grösseren Einladungen Orangen auf, das war eine Methode der Luftverbesserung, bevor es air-fresh und air-conditioning gab.

Als perfekte Frucht konnten die Japaner ihre Herkunft nur so erklären, dass sie ein Ritter im Auftrag des Kaisers aus dem Jenseits holte. Wie die Frucht nach Europa kam, ist zwar auch nicht ganz klar, aber nicht nur Legende. Wenn man schon ums Jahr 1000 in Sizilien Orangenbäume fand und ebenso recht früh in Spanien, dürfte dies auf die Beziehung dieser Territorien mit den Arabern zurückzuführen sein. Arabische Händler halfen mit, die Frucht, die sie in Südostasien kennengelernt hatten, zu verbreiten. Es handelte sich dabei fast durchgehend um die *bittere* Orange; die *süsse* dürfte erst mit den Asienreisen der Portugiesen nach Europa gelangt sein.

Les plantes voyagent aussi:

Un seul fruit exotique a trouvé sa place dans l'Histoire de l'architecture européenne: l'orange. Et elle fut le seul fruit à qui on dédia un pavillon propre, portant son nom. Cela dit, l'orange a inspiré non seulement les architectes, mais encore les poètes ainsi que l'illustre la poésie chinoise dont la senteur des fleurs d'orangers constitue un thème fort prisé. Un parfum qui, plus tard, et sous d'autres latitudes fut employé de façon beaucoup plus systématique: lors de grandes réceptions, on disposait des oranges – une méthode de purification de l'air bien plus ancienne que l'air-fresh et l'air-conditionné.

Fruit parfait, les Japonais ne pouvaient en expliquer l'origine que par le fait qu'un chevalier, sur l'ordre de l'Empereur, avait été le chercher dans l'au-delà. Si la manière dont il parvint en Europe n'est pas très connue, il ne s'agit toutefois pas d'une simple légende. Et si on trouvait déjà des oranges en Sicile dès l'an 1000 et tout aussi tôt en Espagne, cela est dû aux relations de ces pays avec les Arabes. Les marchands arabes contribuèrent à propager ce fruit découvert en Asie du Sud-Est. Il s'agissait presque exclusivement de l'orange *amère*, la *douce* n'ayant probablement fait son apparition en Europe que lors des expéditions portugaises en Asie.

Orange

This orange at any rate soon became a fashionable tree, and as such was grown even where the climate did not particularly favor it, north of the Alps. Orange trees were used ornamentally in gardens; so that they might survive the winters, greenhouses had to be built, and these were called *orangeries*. Soon, however, these were no longer mere winter gardens, but included salons and baths; celebrations and concerts were held there. In baroque parks the orangery was the architectural counterpart to the palace proper, as we may see today in Versailles or Potsdam. The orange did not enjoy popularity as an edible fruit until the end of the last century. The United States, with its passion for *orange juice*, played a significant part in putting the fruit on the ordinary breakfast table. And the U.S.A. today is a major producer – particularly California, along with Florida and Texas. After the *gold rush* came an *orange rush*. While New York likes to call itself the *Big Apple*, Los Angeles favors the title of the *Big Orange*.

Orange

Diese Orange wurde jedenfalls sehr bald eine Modepflanze und als solche auch dort gehalten, wo ihr das Klima nicht besonders günstig war, nämlich nördlich der Alpen. Man stellte Orangenbäume zur Zierde im Garten auf; damit diese den Winter überstanden, mussten Treibhäuser gebaut werden, und die heißen nach der Orange eben *Orangerien*. Bald dienten diese aber nicht nur als Wintergarten sondern es wurden in ihnen Salons und Bäder eingerichtet und Feste und Konzerte abgehalten. Bei der barocken Park-Anlage stellte die Orangerie das architektonische Gegenstück zum eigentlichen Palast, wie man es heute noch in Versailles oder in Potsdam bewundern kann.

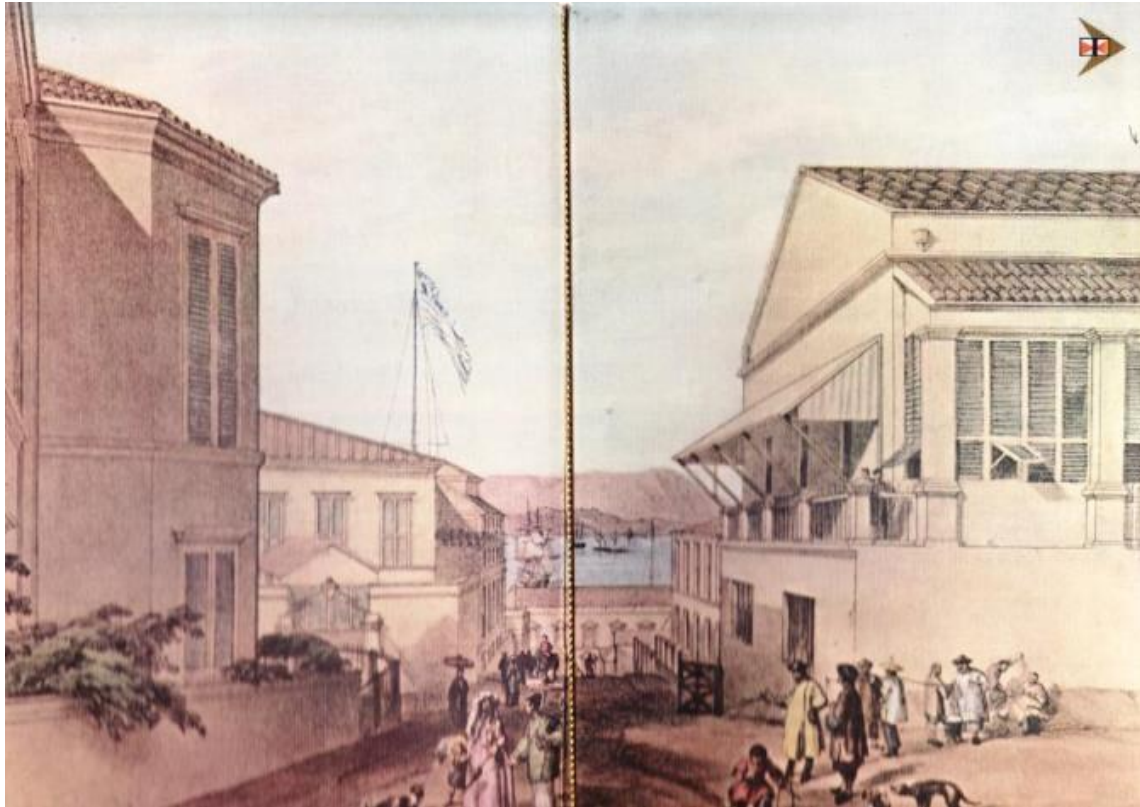
Eine populäre Essfrucht wurde die Orange erst seit Ende des letzten Jahrhunderts. Die USA trugen mit ihrer Vorliebe für den *Orange juice* wesentlich dazu bei, dass diese Frucht auf den Alltagstisch kam. Die USA stellen denn auch heute einen Hauptproduzenten, neben Florida und Texas vor allem Kalifornien. Nach dem *Gold-Rausch* war es dort zu einem *Orangen-Rausch* gekommen. Wenn sich New York gerne als *Big Apple*, der Grosse Apfel bezeichnet, nennt sich Los Angeles nicht ungerne *die grosse Orange*, *Big Orange*.

L'orange

Cela dit, cette orange ne tarda pas à devenir une plante à la mode et fut cultivée à ce titre même dans des régions au climat peu favorable, soit au Nord des Alpes. On ornait les jardins d'orangers et, afin que ces derniers puissent surmonter l'hiver, on dut ériger des serres spéciales – les fameuses *orangeries*. Mais bientôt, celles-ci ne servirent plus uniquement de jardins d'hiver. On y installa des bains et des salons et en fit le cadre de fêtes et de concerts. Dans les parcs baroques, l'orangerie constituait le pendant architectural au palais proprement dit, à Versailles ou à Potsdam. Ce n'est qu'à la fin du siècle dernier que l'orange devint un fruit de consommation. Avec leur prédilection pour l'*orange-juice*, les USA contribuèrent largement à ce que ce fruit figure sur la table de tous les jours. Aussi les USA sont-ils aujourd'hui l'un des principaux producteurs, en Floride, au Texas et surtout en Californie. La *ruée vers l'or* y avait été suivie d'une *ruée vers l'orange*. Et si New York aime à se qualifier de *big apple*, Los Angeles s'enorgueillit de son surnom de *big orange*.

Gouache by Kurt Wirth
Text by Hugo Loetscher
Printed in Switzerland

CATHAY PACIFIC



CATHAY PACIFIC AIRWAYS has been recognised for its high standard of in-flight catering and has been appointed member of LA CONFRÉRIE DE LA CHAÎNE DES RÔTISSEURS, one of the oldest and most important gastronomic societies in the world.

Cocktail Selection

APERITIFS & COCKTAILS

Campari
Sherry — Sweet / Dry
Vermouth — Sweet / Dry
Martini
Manhattan

SPIRITS

Gin
Rum
Vodka
Cognac
Whiskies — Scotch, Bourbon

BEVERAGES

Beers — International Selection
Soft Drinks

Wines

Cathay Pacific has selected these fine wines to complement your meal.

White Burgundy — Couronne de la Reine
Red Burgundy — Pavillon de France
Sparkling Wine — Gran Cremant Seco

Menu

HONG KONG-KUALA LUMPUR

LIGHT MEAL

Appetizer

Russian Egg Salad

俄羅斯蛋沙律

ポテト サラダ

Entree

Chicken Chablis with Mushrooms

Duchess Potatoes

Buttered French Beans

白酒燴雞

馬鈴薯

法國邊豆

鶏肉のクリームソース煮

ポテト

さやいんげん

Dessert

Mille Feuille

千層餅

ナポレオン パイ

Cheese & Crackers

乳酪、餅乾

チーズとクラッカー

Jasmine, Ceylon, Japanese Green Teas
Coffee

各式香茗
咖啡

コーヒー、紅茶
ジャスミン茶、日本茶

Menu

KUALA LUMPUR-JAKARTA

DINNER

Appetizer

Salmon Mousse

沙文魚醬塊

鮭の前菜

Entree

Beef Bourguignonne

Duchess Potatoes

Glazed Carrots

Buttered Broccoli Spears

燴牛肉

馬鈴薯

嫩甘筍

芥蘭花

牛肉の煮込

ポテト

人参

ブロッコリのバター炒め

Dessert

Savarin with Fruit and Cream

奶油雜菓圈

ケーキの洋酒漬、

フルーツ添え

Cheese & Crackers

乳酪、餅乾

チーズとクラッカー

Jasmine, Ceylon, Japanese Green Teas
Coffee

各式香茗
咖啡

コーヒー、紅茶
ジャスミン茶、日本茶

Menu

JAKARTA-PERTH

DINNER (JOINING PASSENGERS) REFRESHMENTS (TRANSIT PASSENGERS)

Appetizer

Avocado Ravigotte

醋汁牛油梨

アボカドのサラダ

Entree

Chicken Marengo

Parisienne Potatoes

Buttered String Beans

Grilled Tomato

馬鈴高鶏

馬鈴薯

四季豆

蕃茄

鶏肉のブドー酒煮込

ポテト

さやいんげん

トマトのグリル

Dessert

Fresh Tropical Fruit Cocktail

鮮菓啗嚙

フルーツ カクテル

Jasmine, Ceylon, Japanese Green Teas 各式香茗
Coffee 咖啡

コーヒー、紅茶
ジャスミン茶、日本茶

Refreshments during the night are available on this sector.