

Zeitschrift: Schweizer Revue : die Zeitschrift für Auslandschweizer
Herausgeber: Auslandschweizer-Organisation
Band: 11 (1972)
Heft: 42

Rubrik: La page de la femme : un tour à la cuisine

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: 30.03.2025

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

La page de la Femme

Un tour à la cuisine

par ANNALISE

MENU : 4 personnes

Zuppa del Paes - Tessinersuppe ;
Saumon Bâloise ou Asperges Silvia ;
Escalopes de veau à la Jurassienne ;
Nouilles au beurre ;

Crème au cognac - pour les enfants : marmelade de fruits à la suisse.

ZUPPA DEL PAES

Ingrédients :

4 tranches de pain (toast) ;
un peu de beurre ;
1 litre de bouillon ;
1 cuillère à soupe purée de tomates ;
4 œufs ;
Parmesan.



Laisser fondre le beurre dans un poêlon, brunir les tranches de pain d'un côté, retourner et déposer une noix de purée de tomates dessus. Casser délicatement un œuf sur chaque tranche — pendant que le deuxième côté brunît, l'œuf coagule un peu.

Si vous êtes pressé, vous pouvez couvrir un petit moment.

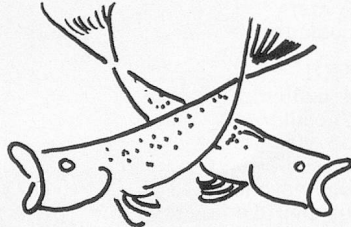
Mettre les tranches avec les œufs dans les assiettes ou dans des bols individuels, ajouter le bouillon chaud, saupoudrez les œufs de fromage — laissez bouillir 2 minutes et servez avec un ravier de fromage.

SAUMON BALOISE / SALM AUF BASLER ART

Ingrédients :

8 tranches de saumon ou 4 grandes tranches ;
sel, poivre ;

jus de citron ;
un peu de farine ;
60-80 gr. margarine ou beurre ;
2 oignons ;
bouillon.



Saler et poivrer le saumon, presser le citron dessus, tourner dans la farine, dorer dans la margarine ou dans le beurre, déposer dans un plat et tenir au chaud. Ajouter dans la poêle un peu de beurre, roussir les oignons coupés en rondelles et disposer sur le saumon. Déglacer le fond de la poêle avec un peu de bouillon et napper le saumon.

ESCALOPES DE VEAU A LA JURASSIENNE

Ingrédients :

4 escalopes de veau ;
2 beaux oignons ;
100 gr. de gruyère ;
50 gr. de beurre ;
un verre de chapelure ;
un verre de vin blanc sec ;
une tasse de bouillon ;
sel et poivre.



Disposez les escalopes salées et poivrées dans un plat allant au four. Couvrez-les avec les oignons détaillés en rondelles, puis avec de fines lamelles de gruyère (ne pas râper celui-ci). Saupoudrez le tout de chapelure. Disposez des noisettes de beurre en surface et faites cuire à four doux, en

moillant en cours de cuisson avec le vin blanc et le bouillon.
Servez dans le plat de cuisson.

LE MEME VIN QUE POUR LA CUISSON

CREME AU COGNAC

A FAIRE LA VEILLE.

Ingrédients :

4 œufs ;
200 grammes de sucre fin ;
4 dl crème fraîche ;
1 verre à liqueur de cognac ;
1 feuille de gélatine.

Bien battre les jaunes d'œufs et le sucre, ajouter la crème fraîche battue et les blancs d'œufs battus en neige, mélanger délicatement le tout. Chauffer le cognac dans un petit poêlon sans cuire, laisser fondre la gélatine dedans.

Mélanger avec la crème et mettre un jour au frigo. Servir avec des biscuits secs.

QUELQUES IDEES POUR VOS PIQUE-NIQUES

PATE BERRICHONNE

Ingrédients (pour 6 personnes environ)

500 gr. de viande de porc ;
250 gr. de viande de veau hachée ;
1 oignon, 1 échalotte ;
2 gousses d'ail, persil, épices en poudre ;
5 œufs cuits ;
1 œuf ;
400 gr. de pâte feuilletée.

Hachez fin oignon, échalotte, ail et persil. Mélangez-les bien à la viande et aux épices. Abaissez deux rectangles de pâte feuilletée. Étendez la moitié de la viande sur l'un d'eux, puis alignez-y les œufs et recouvrez avec le reste de la viande. Badigeonnez d'œuf tout le tour de la pâte et recouvrez avec le second rectangle en pressant bien le bord. Badigeonnez d'œuf toute la pâte. Piquez légèrement avec une fourchette en faisant des dessins, puis mettez cuire au four à environ 220°C pendant 30 minutes.

ENTRE NOUS : un peu de crème pour affiner la farce.

FAUX-PATE FALSCH PASTETE

Ingrédients :

1 pain rond anglais ;
100 gr. de beurre salé ;
100 gr. de saucisse au foie à tartiner ;

- 100 gr. de jambon ;
- 100 gr. d'ananas ;
- 1 cervelas ;
- 50 gr. de cornichons, épices.

Evidez le Malakoff en sorte qu'il ne reste qu'un bord d'environ 1 cm. d'épaisseur. Couper jambon, cervelas et cornichons en dés, les mélanger au beurre battu en mousse et à la saucisse à tartiner. Bien épicer. Ajouter la mie réduite en flocons et fourrer le pain Malakoff évidé de la masse ainsi apprêtée. Envelopper d'une feuille d'aluminium et mettre au frais une nuit. Découper en tranches de 3/4 cm. d'épaisseur avant de servir.

ENTRE NOUS : le pain anglais ne doit pas être frais. Commandez donc votre Malakoff à temps chez votre boulanger.

SALADE DE POULET - GEFLUGELSALAT

Pour 3-4 personnes.

Ingrédients :

- 2 tasses de poulet cuit en morceaux ;
- 1 tasse de céleri en morceaux, pas trop cuit ;
- jus de citron, un peu d'oignons finement coupés ;
- 100 gr. de mayonnaise ;
- quelques olives dénoyautées ;
- 2 cuillères à soupe d'amandes en lamelles ;
- 1 tasse de raisins.

Mélanger le poulet, céleri, oignons et le jus de citron. Laisser reposer 30 minutes. Ajouter la mayonnaise, olives, amandes et les raisins. Décorer avec de belles feuilles de salades.

SALADE ECLAIR - BLITZ SALAT

Pour 4 personnes.

Ingrédients :

- 1 botte de radis coupés en fines tranches ;
- 1 petit concombre coupé en fines tranches ;
- 400 gr. gruyère coupé en fines tranches ;
- 1 salade fraîche coupée en fines lamelles.

Mélanger le tout avec la sauce suivante :

- 1 cuillère à café d'aromates ;
- 2 cuillères à soupe de vinaigre de vin ;
- 2 cuillères à soupe de mayonnaise ;
- 3 cuillères à soupe d'huile.

Mélanger lentement d'aromate le vinaigre, la mayonnaise. Ajouter l'huile et battre le tout.

SALADE DE VIANDE - FLEISCHSALAT

Pour 4 personnes.

Ingrédients :

- 300 gr. de viande de bœuf, cuite ;
- 100 gr. de langue de bœuf (un morceau) ;
- 100 gr. de jambon (un morceau) ;
- 50 gr. Gorgonzola ou Roquefort ;
- 2 œufs ;
- quelques feuilles de salade.

Sauce :

- 4 cuillères à soupe d'huile ;
- 2 cuillères à soupe de vinaigre ;
- 1 cuillère à soupe de mayonnaise ;
- un peu d'aromates ;
- un peu de paprika.

Mélanger le tout

Couper la viande, la langue et le jambon en petits carrelots, cuire les

œufs 10 minutes. Après refroidissement les hacher gros, mélanger avec la sauce et la moitié du fromage émietté. Laisser reposer 30 minutes.

Tapisser un saladier avec les feuilles de salade et remplir avec la salade de viande. Garnir avec le fromage émietté.

MELONS A LA MODE DES GRISSONS - GRAUBUNDER MELONEN

Piquer sur les broches alternativement :

- 1 tranche de viande des Grisons roulée ;
- 1 morceau de melon.

Déguster avec les brochettes un verre de Veltliner.

rubrique mode

par Danièle GUERIG

Mesdames, Mesdemoiselles, que porterez-vous cet été ?

Une éclosion de tons pastels habillent les boutiques de la capitale. Du vert tendre en passant par toute la gamme des roses et des bleus, les vêtements d'été font briller nos yeux.

Pour les jeunes qui ne craignent pas d'affronter une tenue « excentrique », la mode « femme enceinte » est à leur disposition. Epaules carrées, les blouses s'évasent sous les aisselles ; elles se portent généralement sur un pantalon. Aux Etats-Unis, des coussins gonflables pour simuler un futur bébé sont vendus en même temps que les robes ! Heureusement que ce gadget n'a pas encore « intoxiqué » l'Europe. Décidément, la Hollande est à l'honneur en matière vestimentaire ; après les blouses qui ne sont qu'une copie des vieux sarraus paysans, voici les sabots ! Les femmes ont-elles un complexe de leur taille qu'elles jugent opportun d'ajouter dix centimètres sous leurs talons afin d'obtenir une démarche d'échassier !

Inutile de parler des jupes ou des chemisiers en vichy, ce n'est plus faire preuve d'originalité que d'en porter.

Les femmes qui aiment une mode élé-

gante mais plus classique choisissent leurs vêtements dans les tons marine, rouge, blanc qui sont très actuels. Les modèles des robes et des jupes portent de nombreux plis, les tailleurs ont des vestes de style blouson.

La longueur est au niveau du genou. Si vous désirez acquérir une robe, je vous conseille la robe chemisier, très élégante aussi bien l'après-midi que le soir, agrémentée d'une parure. Il faut la choisir à manches longues, une petite ceinture et plissée à partir de la taille. En soie naturelle et chamarrée, elle n'en sera que plus appréciée.

Le pantalon est de plus en plus porté par les femmes de tous âges depuis le matin pour aller au bureau ou conduire les enfants à l'école, jusqu'au soir, avec une tunique, pour aller prendre un verre chez des amis.

Les vacances sont proches, un mot donc concernant les maillots. Vous pouvez, sans crainte d'être démodée, porter celui de l'année précédente. En effet, peu de changements dans les modèles et tous les coloris sont représentés. Une nouveauté : la gaine incorporée au maillot pour les femmes fortes.

Il ne s'agit pas de savoir s'habiller. Il faut également se maquiller. Cet été, le maquillage est très léger ; un peu de fond de teint, du blush pour raviver les joues, un fard à paupières d'une couleur assortie à vos yeux, du mascara et un rouge à lèvres légèrement brillant.

Un conseil : comme pré-maquillage des yeux, étaler au pinceau un fard blanc des sourcils à la base inférieure de l'œil.

Vos yeux s'en trouveront agrandis et plus lumineux.