

Zeitschrift: Schweizer Revue : die Zeitschrift für Auslandschweizer
Herausgeber: Auslandschweizer-Organisation
Band: 11 (1972)
Heft: 44

Rubrik: Rubrique mode

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: 15.03.2025

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

BOMBE BOULE DE NEIGE

1 litre de crème vanille ;
150 gr de fruits confits ;
1/4 de litre de crème Chantilly ;
2 verres à liqueur de kirsch ;
violette pralinées.

Faire une glace à la vanille à laquelle on ajoutera, quand elle sera prise, des fruits confits coupés en dés et macérés au kirsch.

Remplir de cet appareil un moule à bombe et le sangler pendant une bonne heure.

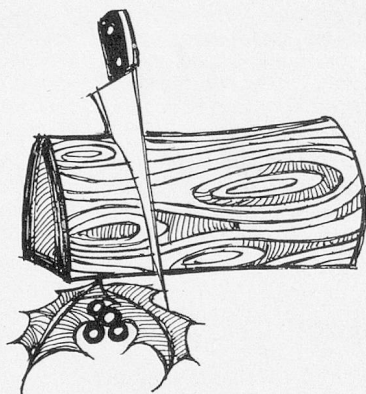
Puis démouler la bombe, et à l'aide d'une poche munie d'une douille cannelée et remplie de crème Chantilly, la masquer entièrement en faisant un décor de points assez rapprochés les uns des autres. Poser des violettes pralinées de place en place sur toute la surface de la bombe.

Quand on possède un rafraîchissoir, on y met la bombe toute prête pour y faire congeler la crème Chantilly, ce qui donne une plus belle présentation au moment de servir.

GATEAU BUCHE DE NOËL

Préparer une pâte à biscuit roulé. Quand le biscuit est froid, le fourrer d'une crème au beurre au café et le rouler ; couper les extrémités en biseau, masquer la coupe avec de la crème au beurre, puis, en se servant d'une poche à douille cannelée que l'on aura remplie de crème au café, former sur toute la longueur du biscuit des filets serrés l'un contre l'autre pour imiter l'écorce de la bûche.

Poser en deux endroits opposés, deux morceaux de biscuit de la grosseur du pouce, que l'on masque de crème également. Finir le décor avec un peu de beurre ramoli coloré au vert végétal qui imitera quelques pousses de feuilles.



CREME AU BEURRE AU CAFE

4 jaunes d'œufs ;
125 gr. de sucre ;
1 pointe de vanille ;
1/2 litre de lait.

Travailler ensemble à l'aide d'une spatule ou d'un fouet, le sucre, les jaunes d'œufs et la vanille jusqu'à ce que la

préparation devienne jaune-paille et fasse le « ruban ». Verser dans cette masse et petit à petit, en remuant au fouet, le lait bouillant. Remettre la composition dans la casserole en remuant avec une spatule, dans un mouvement de va-et-vient pour activer le refroidissement et éviter la formation d'une peau à la surface. Il faut que la crème nappe la spatule.

Cette crème ne doit jamais bouillir, elle tournerait inévitablement.

Cette préparation, assez délicate n'est cependant pas impossible à réussir.

Les quelques indications complémentaires ci-après éviteront toute déconvenue. Pour plus de sûreté, faites cuire la crème au bain-marie, remuez sans arrêt en tous sens au fond et dans l'angle du fond de la casserole avec la spatule en bois. On remarquera qu'une mousse blanche se forme sur la crème; dès que celle-ci s'atténue pour disparaître presque complètement, la crème arrive à son temps de cuisson. Soulever alors la spatule à plat horizontalement, il doit s'y former une nappe légère de crème qui doit la recouvrir. Passer aussitôt au travers d'une passoire fine et remuer quelques instants pour activer le refroidissement et empêcher la coagulation de la crème.

Principe essentiel : ne pas cesser de remuer la crème en tous sens pendant la cuisson et ne pas laisser bouillir. Ajouter à cette crème de l'essence de café jusqu'à concentration du parfum et de la couleur désirés.

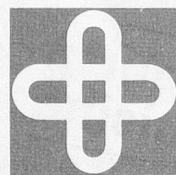
rubrique mode

par Danièle GUERIG



La mode se féminise et tend enfin à mettre la silhouette en valeur.

Les météorologistes prévoyant un hiver rude, le mohair sera donc bien accueilli par les nombreuses frileuses.



DES FROMAGES SUISSES
D'ACCORD,
MAIS SELECTIONNES PAR

EMMENTAL

S.A.
ZOLLIKOFEN BERNE

BUREAU DE VENTE

EMMENTAL s.p.r.l. - p.v.b.a.
BRUXELLES - BRUSSEL

Rue Sainte-Mariestraat 14
TEL. : (02) 27 84 94

Dir.-Gérant : G. HERDIES

Les couturiers le proposent sous différentes formes : robe d'intérieur, manteau, bonnet, écharpes...

Les plis réapparaissent pour les robes d'après-midi, de cocktail et du soir. Ils sont ravissants mais peu amincissants ! Les tons vedettes seront le noir, le tabac, le beige et le rouge.

La ceinture est l'accessoire numéro un. Elle est en cuir, d'une largeur d'un à trois centimètres et classiquement fermée par une petite boucle gainée.

Elle se porte sur les vestes des tailleurs, les robes-chemisiers, les pulls. Le sac à main doté d'une bandoulière est particulièrement apprécié. D'allure sportive, le sac se fait en cuirs souples et, bien sûr, en imitation.

Les modèles habillés sont souvent en vernis garni de daim. Les tons de la saison sont, en cuir et vernis, le noir, le brun, le noisette, le châtaigner.

Les manteaux de fourrure sont cet hiver, larges et enveloppants. Le col est très large.

Celles qui veulent du classique, songeront à l'astrakan très solide, au vison sportif ou habillé, au castor souple.

Dans des prix allant approximativement de 20.000 à 40.000 F, il y a le ragondin, le petit-gris, souple mais pas très solide, le chat de Chine, le chat roux... Des fourrures peu chères peuvent faire de très jolis manteaux (de 18.000 à 20.000 F), le lapin, le mouton doré, l'agneau doré, le kalgan font partie de ces pelleteries de petit prix.