

Zeitschrift: Le messenger suisse de France : revue mensuelle de la Colonie suisse de France

Herausgeber: Le messenger suisse de France

Band: 15 (1969)

Heft: 4

Rubrik: Pages au féminin

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: 17.02.2025

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



Soupe aux pommes de terre pour 4 personnes :

120 g de sbrinz râpé

4 petites pommes

de terre pelées et

coupées en dés

8 dl d'eau

1 cuillerée à soupe

de farine

1 cuillerée à soupe

de graisse beurrée ou

de corps gras

1 tasse de lait

1 jaune d'œuf

des croûtons

poivre

marjolaine

Cuire les pommes de terre, puis les défaire avec le fouet. On peut naturellement utiliser les restes passés au passevite ou au mixer. Faire revenir la farine dans le corps gras jusqu'à ce qu'elle soit brun clair.

Ajouter l'eau de cuisson des pommes de terre, laisser cuire à petit feu pendant 10 minutes. Entretemps, mélanger énergiquement le sbrinz avec le lait. Ajouter le poivre et la marjolaine et, enfin, les croûtons. Une pomme de terre crue râpée dans la soupe au moment de servir en révélera le fumet. Verser le tout en remuant sur un œuf battu dans la soupière.

Soupe au fromage d'Uri

pour 4 personnes :

100 g d'emmental râpé

1 cuillerée à soupe

de beurre

4 cuillerées à soupe

de farine

1 litre d'eau

1 cuillerée à soupe

bien remplie de cumin,

sel, poivre, muscade, ail

1 tasse de lait

Faire brunir la farine dans le beurre ; retirer un instant du feu, puis ajouter l'eau froide et couvrir.

Quand le bruit sera apaisé dans la casserole, ajouter le cumin et brasser vigoureusement jusqu'à ce que l'appareil soit bien lisse (vous connaissez la coutume ? Seule est digne de se marier celle qui réussit du premier coup sa soupe à la farine !)

Laisser cuire un quart d'heure. Sans rien dire à personne mettre une petite gousse d'ail qui sera repêchée avant de servir. Verser le liquide dans la soupière où sont déjà mélangés le fromage râpé et le lait.

Minestrone

(d'après une recette d'Ascona)

pour 4 personnes :

1 ravier de sbrinz râpé

à laisser sur table

2 cuillerées à soupe

de dés de lard

1 gousse d'ail

1 oignon

persil

légumes à volonté :

chou frisé, poireaux,

2-3 carottes, chou-fleur,

haricots

1 tasse de gros haricots

blancs

1 petite boîte de purée

de tomates

(ou 2-3 tomates

fraîches)

un brin de romarin

1 poignées de pâtes

(cornettes)

1 litre d'eau

Faire revenir l'oignon, l'ail, le persil et le lard hachés finement. Ajouter les légumes coupés en dés ou en julienne, puis l'eau bouillante ainsi que les

haricots blancs qui auront été mis à tremper la veille au soir et, enfin, la purée de tomates ou les tomates fraîches coupées en petits morceaux. Assaisonner et laisser mijoter pendant une heure au moins.

Dix minutes avant la fin de la cuisson, incorporer les pâtes et une tasse de légumes hachés menu.

Servir avec du sbrinz râpé.

Il n'est pas de bonnes soupes sans...

Fenouil

dans les soupes aux pommes de terre et aux légumes

Thym

dans le bouillon de viande et la soupe aux tomates

Persil

dans les potages veloutés, aux flocons d'avoine et dans le bouillon

Ciboulette

dans la plupart des potages

Marjolaine

dans la soupe aux pommes de terre et à la farine grillée.

... mais c'est le fromage qui les rend si savoureuses

Sbrinz

fromage classique à râper

Gruyère et emmental

toujours de bonne mise

Tilsit ou appenzell

pour varier.

Le tricot au secours du suffrage féminin

Le tricot au secours du suffrage féminin, telle est l'idée lancée par Mme Camille Sauge (Fémmina), pour inciter les femmes suisses à faire quelque chose pour l'avance de leur cause.

« Les femmes suisses sont timides. Elles répugnent à manifester dans la rue. Pourquoi ne pas

le faire avec les moyens qui leur sont propres ? » et Mme Sauge propose aux Suissesses de tricoter un carré de 10 cm sur 10 cm, et de l'envoyer au Palais fédéral, pour manifester, par cette « opération-tricot », leur volonté de recevoir le droit de vote.

Quant à l'utilisation des petits carrés qui arriveront au Palais, elle pourra concerner l'aide aux réfugiés, l'armée ou les œuvres sociales, grâce à la fabrication de couvertures multicolores.

Quelque 3 000 personnes manifestent à Berne en faveur du droit de vote

« La plus ancienne démocratie n'est-elle pas en mesure d'introduire l'égalité des droits pour les deux sexes ? », ou « réveille-toi Helvétie » : tels étaient les slogans que l'on pouvait lire à Berne sur la place fédérale, sur les nombreux dépliantes que brandissaient les participantes et participants à la manifestation organisée en faveur de l'introduction du suffrage féminin en Suisse. Organisée par le comité d'action en faveur du droit de vote féminin de Zurich, soutenu par des groupements féminins de Bâle, Schaffhouse, Winterthur et Neuchâtel, la manifestation a rassemblé quelque 3 000 participants qui ont voté une résolution demandant l'introduction du droit de vote et l'éligibilité généralisé sur les plans fédéral, cantonal et communal, introduction qui devrait être réalisée « le plus vite possible ».

La résolution a été remise au chancelier de la Confédération, M. Karl Huber, à l'intention du Conseil fédéral et des Chambres fédérales par une délégation des manifestantes. Tout en relevant que le Conseil fédéral est favorable à l'introduction du suffrage féminin depuis des années, M. Huber a rappelé

la déclaration gouvernementale contenue dans le programme politique du Conseil fédéral ainsi que celle contenue dans le rapport sur la Convention des droits de l'homme. Le Conseil fédéral, ainsi que l'a souligné le chancelier Huber, s'exprimera encore une fois à ce sujet lors de la session de mai à l'occasion de l'examen de la motion Tanner. Il se penchera notamment sur la question de savoir s'il est possible de procéder à une révision partielle de la Constitution fédérale, révision qui devrait permettre l'introduction du suffrage féminin dans un délai rapproché. Lors de la remise de la résolution, acte qui eut lieu à l'intérieur du Palais fédéral, un groupe de jeunes gens du « Forum politicum » de Berne, a tenté de s'emparer du micro se trouvant sur la tribune afin d'haranguer la foule. Toutefois, la police avait coupé le contact du micro. Mais, les représentants du groupe d'étudiants, soutenus par des jeunes venus de Bâle, Bienne et Zurich, utilisèrent le mégaphone dont ils s'étaient munis.

A la sortie de la délégation du Palais fédéral, les organisatrices voulaient mettre un terme à la manifestation en faisant scander encore quelques slogans à la foule, lorsque les jeunes « contestataires », placés au pied de la tribune, firent retentir d'autres consignes à l'aide du mégaphone.

La responsable de la manifestation saisit alors l'appareil, ce qui provoqua l'envahissement de la tribune par certains « contestataires ». L'incident a été de courte durée, un policier s'étant chargé de faire évacuer le podium. La manifestation qui fut entrecoupée par de nombreux « concerts de sifflets » — ils étaient vendus par les organisatrices — se termina comme prévu peu avant 15 heures et la place fédérale rendue à la circulation quelque 30 minutes plus tard.

EPICERIE FINE

VERNETTE & PRADER

(Langwies-Grisons)

S.A. au capital de 2 000 000 de F

CAFÉS THÉS

**PRODUITS EXOTIQUES
et
ETRANGERS**

Vins suisses et de toutes origines

**115-117, avenue du Maine
PARIS-14^e**

Tél. 783-04-47
734-86-33

Torréfaction journalière de cafés

HERMES

présente :

La Machine Comptable

HERMES C-3

- Machine Comptable Suisse Alpha-Numérique
- Ecriture Rapide
- Calcul Silencieux
- Alignement Décimal Automatique
- Contrôle à zéro
- Répétition Automatique
- Capacité des Compteurs 11/11

Connaissez-vous la nouvelle
Facturière F-3
à Contrôle Electronique ?
Documentation et
Démonstration

HERMES - PAILLARD S.A.

**2, pl. du Théâtre-Français
PARIS-1^{er} - Tél. RIC. 31-56**