La page de la femme : un tour à la cuisine

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Schweizer Revue : die Zeitschrift für Auslandschweizer**

Band (Jahr): **13 (1974-1975)**

Heft 58

PDF erstellt am: **29.05.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

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) 427 84. 94
Dir.-Gérant : G. HERDIES

Fendant « Domherrenwein »
Fendant « R.C.B. »
Fendant « Pierrafeu »
Johannisberg « Rhonegold »
Dôle « Chanteauvieux »
Rosé du Valais et
l'incomparable Pinot Noir

J. BURTON

Agent général de PROVINS
pour la Belgique et
le G.-D. de Luxembourg

Avenue de la Couronne 197
1050 Bruxelles - T. 647 01 03

La page de la Femme

A Berne les 18 et 19 janvier

LE CONGRES DES FEMMES SUISSES ACCEPTE LE PROJET D'INITIATIVE SUR L'EGALITE et se prononce pour la solution libérale (dite de délai) sur l'avortement

Des conférences d'une haute tenue, des travaux de groupes où de nombreuses suggestions ont été faites, qui pourront être reprises ultérieurement, des résolutions d'une portée considérable : c'est le premier bilan du congrès de Berne, tenu à l'occasion de l'Année internationale de la femme sur le thème « Collaboration dans l'égalité ». A quoi s'ajoute ce qui est probablement le plus important : une meilleure prise de conscience par les femmes elles-mêmes des problèmes qui se posent à elles et de la solidarité qui s'impose si elles veulent tenter de les résoudre.

Les exposés des trois conférencières qui ont pris la parole samedi et dimanche ont constitué une brillante démonstration de la valeur de l'apport féminin à la société. **Mme Blünschy-Steiner, conseillère nationale,** a souligné la nécessité de revoir la répartition classique des rôles entre l'homme et la femme pour qu'ils soient vraiment des partenaires égaux dans la société de demain. Une participation plus active de la femme contribuera à l'amélioration de la qualité de la vie.

Mme Bindschedler, membre du Comité du CICR et professeur à l'Institut de hautes études internationales à Genève, a expliqué comment une collaboration dans l'égalité peut être un fondement de la paix. Le « partnership » entre l'homme et la femme, expression des Droits de l'homme, pourrait être une préfiguration du « partnership » entre les peuples.

Mme Jeanne Hersch, professeur de philosophie à l'Université de Genève, traita le thème « L'homme et la femme, êtres humains associés ». Elle a su montrer et la valeur de la tradition, et la liberté que doit avoir la femme de choisir entre divers « modèles », et la nécessité d'une véritable égalité, et les limites de celle-ci.

OUI A L'INITIATIVE CONSTITUTIONNELLE

Le dernier acte du congrès aura été l'un des plus importants : l'adoption d'une série de résolutions dont la première est le fameux projet d'initiative qui propose l'introduction dans la constitution fédérale d'un article 4 bis proclamant l'égalité de l'homme et de la femme dans la société, la famille, le travail, l'éducation et la formation professionnelle. Résolution qui fut la plus discutée et qui fut finalement adoptée à une majorité de près des deux tiers de l'assistance : par 682 voix contre 375. Les principaux arguments avancés en faveur de cette initiative sont que l'article actuel, « tous les Suisses sont égaux devant la loi », est insuffisant pour assurer une véritable égalité, en particulier en ce qui concerne les relations entre les citoyens et que l'initiative contribuerait à accélérer la marche vers l'égalité dans tous les domaines. Quant aux opposantes qui se recrutaient surtout dans les milieux radicaux et libéraux, elles ont fait valoir que l'article existant suffit, en tant que principe, et que c'est la législation qui doit être modifiée. Ce travail est déjà en cours.

Deux résolutions traitent de la création d'un organisme fédéral chargé des questions féminines.

AVORTEMENT : FORTE MAJORITE POUR LA SOLUTION LA PLUS LIBERALE

Une résolution sur un autre « point chaud », l'avortement, n'a pas provoqué les affrontements auxquels on aurait pu s'attendre. La résolution proposée par les Romandes et dont nous nous sommes fait l'écho samedi dans ces colonnes a été adoptée après l'adjonction de certaines nuances qui avaient été préconisées par la majorité des associations féminines. Elle recommande la solution la plus libérale, celle du délai, avec libre choix du médecin et avec l'obligation d'une consultation et d'un délai de réflexion avant l'intervention.

Tr. de Genève

Un tour à la cuisine

par ANNELISE

Apportez un peu de chaleur, de gaîté et d'atmosphère autour de vous en ces journées grises, tristes qui nous rendent si maussades. Comment ? Tout simplement en passant un coup de fil à vos amis et en les invitant à une petite soirée toute simple. Et pour que cette réunion soit aussi agréable pour vous, elle ne devra demander qu'un minimum de travail.

LA CONSIGNE SERA :

JOYEUSE REUNION AUTOUR D'UNE SAVOUREUSE SOUPE AUX SAUCISSES

POUR CELA, IL VOUS FAUDRA

Un savoureux potage tels que potage alsacien aux lentilles, minestrone, potage aux pois, potage du sachet aux pois et jambon, crème de poireau, potage aux pois jaune et lard, potage Parmentier, etc.

Des restes de viande ou des saucisses pour garnir le potage, par exemple des viennes, des petites saucisses d'Emmental, de Francfort, des petites saucisses de porc, un saucisson, des rondelles d'un saucisson bernois à la langue, une saucisse au chou ou encore des Schüblig.

Enfin, selon des goûts et l'envie des lamelles de jambon cuit ou de langue, des dés de bouilli ou de pain rôtis, du fromage coupé en très fines tranches ou râpé, des herbes aromatiques hachées telles que persil et ciboulette. Des pistolets bien croustillants, une boisson pour les jeunes et les moins jeunes, du café pour accompagner le gâteau, bien entendu fait maison, celui qui a si bien réussi !

Vous cuirez le potage dans une ravissante marmite, vous lui incorporez les saucisses et les autres ingrédients, vous attendrez qu'elle soit bien chaude pour la servir directement dans la marmite. Chaque hôte servira à volonté.

LE POTAGE DOIT ETRE CHAUD, LA BIERE FRAICHE (8 à 10°)

Composez une table gaie en utilisant des serviettes de couleur assorties à la nappe et une vaiselle multicolore. Donnez une note élégante, une autre fois une note rustique, mais avant tout que ce soit une soirée agréable.

Vous me verriez vraiment étonné, si ce joyeux souper-potage n'était un immense succès, et cela au milieu de ces mois de l'économie !

COUPE DU VIGNERON

Pour 4 à 6 personnes.

4 jaunes d'œufs
150 g de sucre
1 dl de vin blanc sec
3 cuillerées à soupe de jus de citron
un peu de zeste de citron râpé
4 feuilles de gelatine
2 blancs d'œufs
2 dl de crème fouettée
500 g de baies de raisin, blanc et noir

Travailler en mousse les jaunes et le sucre, ajouter le vin, le jus et le zeste de citron. Faire tremper la gelatine, la presser, la faire fondre dans 3 cuillerées à soupe d'eau bouillante. Ajouter ce mélange à la crème; laisser légèrement prendre au réfrigérateur. Monter les blancs en neige, les incorporer en même temps que la crème fouettée, à la crème. Laver les baies de raisin, laisser égoutter avec soin, les ajouter à la crème. Dresser dans de hautes coupes et laisser prendre complètement, au réfrigérateur. Garnir les coupes de baies de raisin, éventuellement de feuilles, juste avant de servir .

Dans son grand dictionnaire de cuisine, Alexandre Dumas nous donne la preuve que le bon vin peut conduire directement au ciel :

Un amateur de bon vin tenait ce joyeux raisonnement à son confesseur qui le gourmandait pour son penchant à l'ivrognerie et lui prédisait qu'il ne ferait jamais son salut, s'il ne s'en corrigeait pas.

Mon père, le bon vin fait du bon sang, le bon sang donne la bonne humeur, la bonne humeur fait naître les bonnes pensées, les bonnes pensées produisent les bonnes œuvres et les bonnes œuvres conduisent l'homme au ciel; donc le bon vin doit me conduire au ciel !

Ainsi soit-il, dit le curé abasourdi.

KARTOFFELN BRINGEN NEUEN SCHWUNG !

Winter- und Frühjahrsmüdigkeit entsteht durch Mangel an Sonne, Licht, Wärme, aber auch an wichtigen Vitaminen und Aufbaustoffen. Diese finden sich jedoch in der Kartoffel.

RIGI-BLITZHÄRDÖPFEL

Dieses Schnellgericht für eilige Hausfrauen bringt Vitaminen C und jene Gesundstoffen auf den Tisch, die uns auch die Frühjahrsmüdigkeit überwinden helfen. Wir benötigen für 4 Personen 1 Kilo Kartoffeln, 1 Beütel weisse Sauce, 1/2 Liter Milch, 30 g Butter, 50 g geriebenen Käse, Muskat. Man kocht die Kartoffeln mit der Schale gar, schält sie noch heiss und schneidet sie in Tranchen. Unterdessen wird die weisse Sauce mit Milch, Butter und Muskat zubereitet. In einer Gratinform verteilen wir über jede Lage Kartoffeln gleichmässig weisse Sauce und streuen zuoberst den Käse über die weisse Decke. Das Gericht wird im vorgeheitzen Backofen auf 220° 15 Minuten lang überbacken.

GOLDKARTOFFELN A LA NEUCHATEL

Je öfter wir Kartoffeln auf den Menüzettelnehmen, um so mehr bieten wir unserer Familie eine wahrhaft gesunde, mit Vitalstoffen bereicherte Erhährung. Für 4 Personen richten wir 12 mittelgrosse Kartoffeln, 3 Esslöffel Öl, 150 g in Streifen geschnittenen Speck, 200 g Perlzwiebeln, 500 g Rohsenkohl, 1 Neuenburger Saucisson, 1 Prise Salz. All Vorbereitung lassen wir die Saucisson in 80° heissem Wasser eine Stunde lang ziehen. Unterdessen dünsten wir den Speck im öl glasig, geben die geschälten rohen Kartoffeln dazu und backen sie goldbraun. Während den letzten 10 Minuten Kochzeit fügen wir auch die Perlzwiebeln hinzu. Dann legen wir die Kartoffeln rings um den Rand eines vorgewärmten runden Topfes, geben als zweite runde Bahn nach innen den Rosenkohl dazu, legen als dritten Kreis die Perlzwiebeln und füllen die verbleibende Zentrumscheibe mit den Wurstscheiben. Dieses rassige Menü wird der Familie herrlich minden.