# "Elle ou lui"

Objekttyp: **Group**

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

Band (Jahr): **14 (1976)**

Heft 68

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**

par ANNALISE

# LA GASTRONOMIE A L'HEURE DU GRIS VERT.

*Extraits du journal Betty Bossi, Zürich*

*Popote militaire entre 1900 et 1939.*

## Irish stew pour 200 hommes.

Couper en morceaux du mouton pris dans la poitrine et le cou et mettre sur le feu avec 35 lt. d'eau, sel et poivre, feuilles de laurier, cumin et 2 lt. de vin blanc. Parer et laver 30 kg de choux, 10 kg de carottes, 10 kg de raves et 20 kg de pommes de terre. Couper en rondelles et cuire avec la viande.

## Polenta pour 100 hommes.

Il faut 8,5 kg de maïs, 32 lt. d'eau, 1 kg de graisse, 2 kg de fromage et du sel. Verser le maïs en pluie dans l'eau bouillante et le cuire une heure à petit feu. Avant de servir, ajouter le fromage et la graisse chaude. On peut aussi laisser refroidir et couper le maïs en tranches avant de le rissoler.

## Carottes pour 230 hommes.

Parer et couper en bâtonnets 85 kg de carottes, hacher 2 kg de lard maigre que l'on étuve avec quelques oignons. Ajouter les carottes bien lavées, couvrir et faire revenir avant de mouiller avec 2 bidons d'eau. Une heure avant de servir ajouter 3 kg de riz. Assaisonner avec sel, poivre et cumin. Le riz remplace les pommes de terre.

*Les gars de corvée à la cuisine ont dû bien s'amuser à éplucher les carottes.*

*Zwibele - Zyt.*

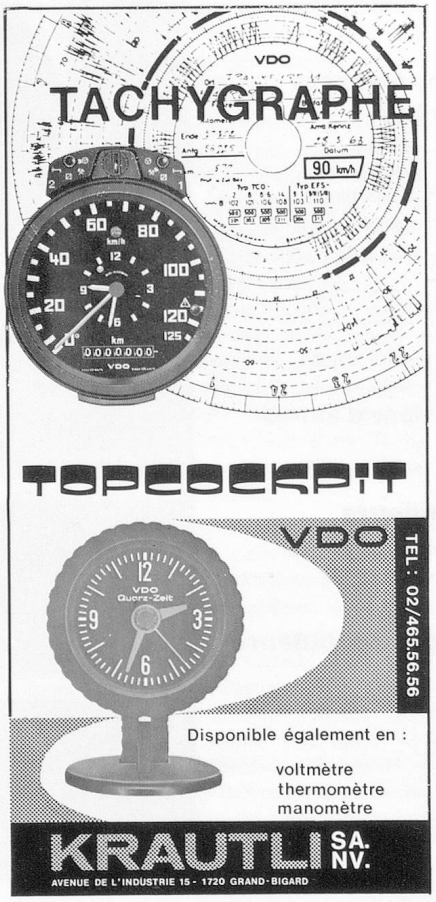
*Zwiebeln gehören zu den gesündesten Gemüsen und liefern im Winter lebenswichtige Vitamine.*

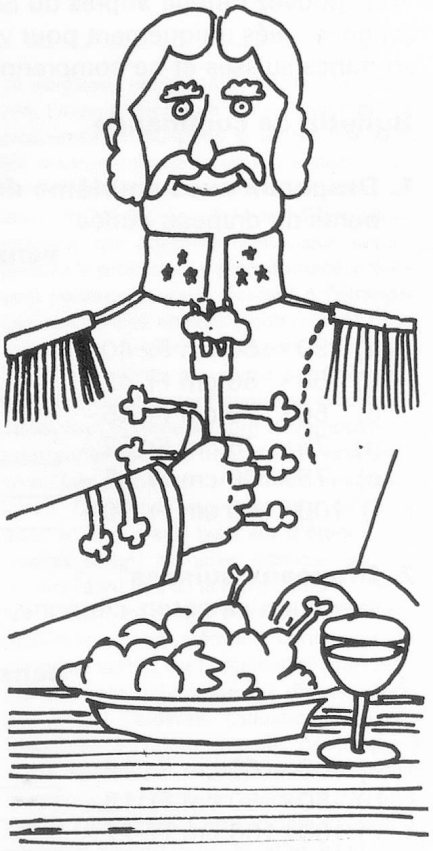
## Flan mit Zwiebeln.

Für 6 Personen.

*Geriebener Teig, 200 g Mozzarella oder Frischkäse, 1 kg gehackte Zwiebeln, 4 Eier, 150 g Parmesan, Sbrinz oder Grayerzer, 2 Nelken, Salz, Pfeffer, Muskatnuss.*

Springform mit geriebenem Teig auslegen. In etwas Olivenöl die Zwiebeln auf kleiner Flamme dünsten. Zerdrückte Nelken, Salz, Pfeffer und Muskatnuss zugeben. Eier mit dem Frischkäse schlagen, den geriebenen Käse dazu geben. Die Zwiebeln in das Eier-Käse-Gemisch geben und die Teigform damit auffüllen. Braun backen, heiss servieren.



*Recettes militaires 1975*

## Ragoût militaire.

4 personnes

*800 g de ragoût de bœuf ou de genisse, sel, paprika, 2 cuil. à soupe de farine, 1 à 2 c. à soupe d'huile, 1 c. à soupe de purée de tomate, 2 oignons coupés en quatre, 2 gousses d'ail coupées fin, ½ céleri coupé en gros cubes, 2 carottes coupées en gros cubes, 3,5 à 4 dl d'eau, 1 cube de sauce de rôti, condiment en poudre et poivre.*

Saisissez fortement dans l'huile bien chaude les morceaux de viande assaisonnés et farinés. Ajoutez la purée de tomate et les légumes, laissez revenir et mouillez avec le cube de sauce dûment délayé.

DES HOTELS PARTOUT !

**L'HOTEL ATLANTA**

7, boulevard Ad. Max
1000 Bruxelles
Tél. 02/217.01.20

**est l'un des 132 hôtels de 1re classe affilié à la chaîne de réservation S.R.S. répartis dans les 5 continents ! Téléphonez-nous pour vos réservations qui sont faites immédiatement et sans frais.**

Portez à ébullition, couvrez et laissez mijoter 2 heures environ, plus ou moins selon la grosseur des morceaux et la qualité de la viande. Enfin rectifiez l'assaisonnement avec condiment en poudre et poivre.

## Croûtes au fromage du soldat

*200 g d'Emmental râpé, 150 g de gruyère râpé, 150 g de farine, 3 dl de lait, 1 ou deux œufs, 1 c. à café de margarine, ½ oignon coupé fin, 1 petite gousse d'ail coupée fin, sel, poivre, paprika et muscade, tranches de pain de 1 cm d'épaisseur, friture*

Mélangez le fromage râpé avec la farine et l'assaisonnement et ajouter lentement en remuant bien, les œufs battus avec le lait. Incorporez à cet appareil l'ail et l'oignon étuvés dans la margarine et laissez refroidir. Puis nappez les tranches de pain à ½ cm d'épaisseur, laissez reposer un moment et posez à l'envers dans la friture à 180°. Quand les croûtes sont bien dorées, égoutez-les soigneusement sur une serviette en papier. On peut également dorer les croûtes dans le four chauffé à 250°, en les posant sur une plaque graissée, ou encore simplement à la poêle avec un peu d'huile.

## Rata CR

*3 l d'eau, sel ou cube de bouillon, laurier et girofle, 700 g de côte plat ou de pointe de grumeau, quelques os pour la soupe, 4 carottes, 1 céleri, 1 poireau, 1 oignon, ¼ de chou vert, 4 pommes de terre pelées et coupées en quatre, condiment en poudre et poivre, ciboulette.*

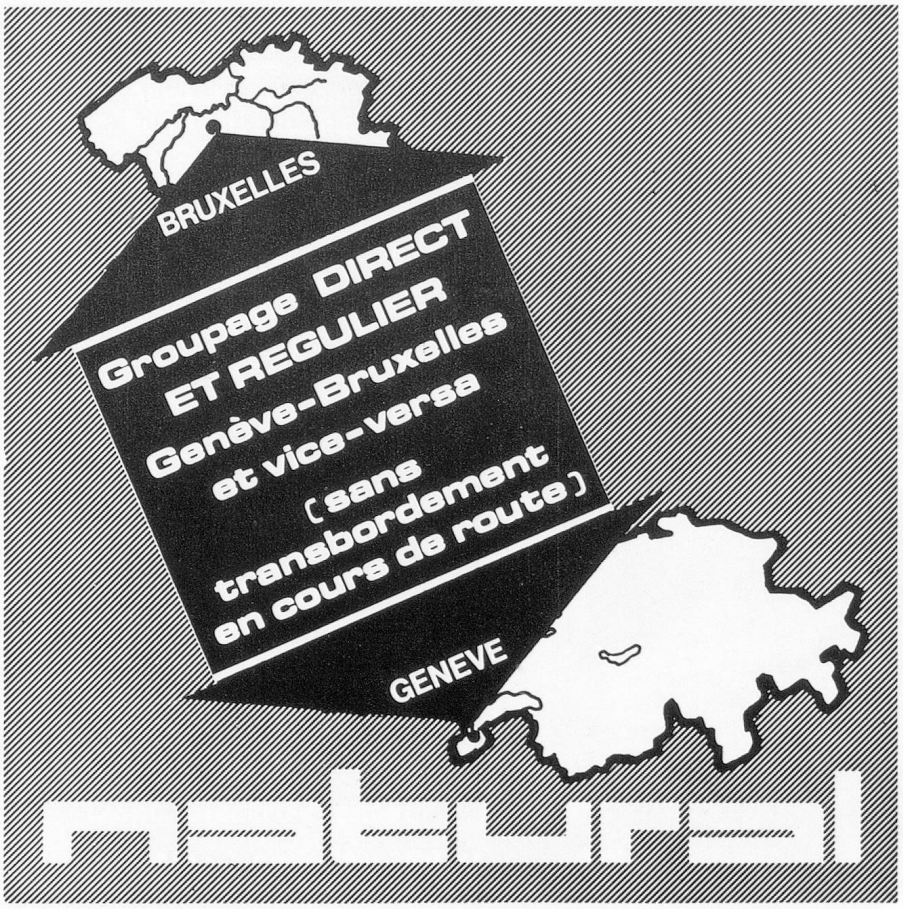
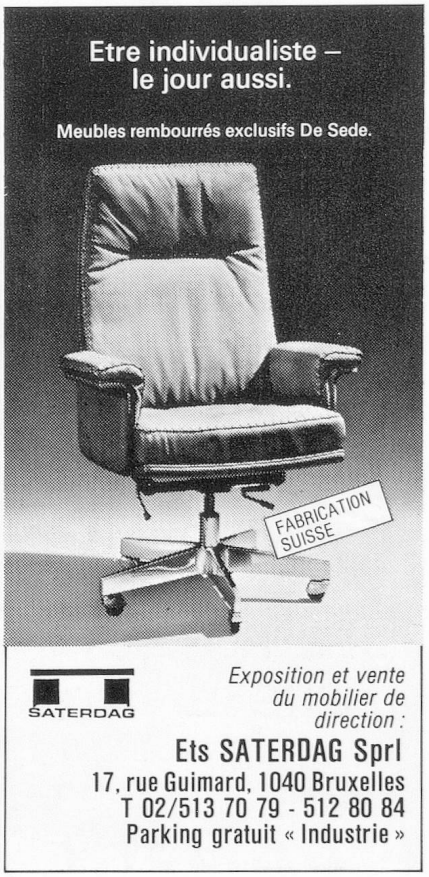
Préliminaires : mettez les os sur le feu avec un peu d'eau chaude, portez à ébullition et versez l'eau (le bouillon sera plus claire et l'on n'y retrouvera pas d'esquilles).

Portez l'eau à ébullition en ajoutant sel ou cube de bouillon, laurier, et girofle. Mettez-y les os et la viande coupée en morceaux réguliers, écumez, si cela est nécessaire et continuez la cuisson pendant 1 heure à 1 h ¼. Ajoutez alors les légumes coupés en gros morceaux, attendez encore une demi-heure pour mettre les pommes de terre et terminez la cuisson en 20 minutes. Enlevez les os, rectifiez l'assaisonnement avec condiment en poudre et poivre et dressez en poudrant de ciboulette.

Cuisson environ 2 heures en tout.


GEORGES BUYSSE
GALLERY
St. Martens-Latem

ACHAT
VENTE
LOCATION

PEINTURES
SCULPTURES
ESTAMPES

*Nelemeersstraat 53*
*9830 St Martens-Latem*
*Tel. 091.82.54.17*
*82.47.04*