La page des lecteurs-rédacteurs

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Le messager suisse de Paris : organe d'information de la Colonie suisse**

Band (Jahr): **2 (1956)**

Heft 19

PDF erstellt am: **31.05.2024**

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

La page des Lecteurs-Rédacteurs

Messieurs,

Pourriez-vous nous donner une adresse à Paris d'un commerçant qui vend de la mélasse Veron dont ci-joint l'étiquette, car mon fils aîné l'aime beaucoup, ainsi qu'une adresse où l'on peut trouver le vrai vin blanc de Neuchâtel, ainsi que le fromage de gruyère. Merci d'avance.

Croyez, cher Messager, *à nos sincères salutations.*

Anne STRAHM.

Nous allons tâcher, chère Madame, de vous donner les adresses que vous nous demandez; mais nous ne le ferons qu'en vous écrivant personnellement.

Merci pour ce que vous dites du *Messager.*

⁂

Le Messager Suisse de Paris,

Votre journal toujours mieux, le dernier surtout. Il m'intéresse particulièrement par la « Chronique Vaudoise ». L'ancienne Maison du Peuple édifiée en grande partie par mon père et les nouveaux immeubles qui s'édifient actuellement, dont l'architecte et l'ingénieur sont mes frères.

Mon abonnement pour 57, la différence pour ce que vous jugerez utile.

Avec mes sentiments les meilleurs et vive notre vieille patrie!

Auguste THÉVENAZ.

Merci, cher Monsieur Thévenaz, pour notre chronique vaudoise de l'ami Nicod et pour les précisions au sujet de l'ancienne Maison du Peuple.

⁂

Monsieur,

Ayant été avisé de la parution de la revue mensuelle : Le Messager Suisse de Paris, *et désirant m'y abonner, je vous serais reconnaissant de m'indiquer le mode de payement du port.*

Je vous serais obligé si vous aviez l'amabilité de m'expédier par la même occasion, un numéro quelconque de la revue (par bateau).

Veuillez agréer, Monsieur, mes salutations distinguées.

G. PALFI.

C'est avec joie que nous voyons, cher Monsieur Palfi, que notre journal fait parler de lui jusqu'à la Guadeloupe. Voilà les modalités de payement pour l'abonnement. Nous vous expédions le numéro que vous nous demandez en y ajoutant d'autres numéros et nous avons plaisir de le faire, comme vous nous le demandez, par bateau. Un bateau que nous connaissons bien et à bord duquel nous croyons encore en esprit, découvrir le feu de la Désirade pour arriver ensuite à la Pointe...

⁂

Messieurs,

Me référant à votre page n° 9 de la revue n° 17 de juin, je vous dis ci-après ce que je connais au sujet de la recette demandée par Mme Ravizza.

Je me permets tout d'abord de préciser que l'ortographe du mot est « Busecca » *ainsi que nous l'appelons dans le Tessin comme d'ailleurs en Lombardie et en Piémont, et non pas Buseck.*

Voici la recette .

— Prendre 500 *grammes de fraise de veau,* la découper en petits dés (à défaut de fraise de veau, prendre du gras-double, que l'on peut à Paris se procurer déjà cuit, également le découper en dés).

— Faire revenir un oignon.

— Cuire séparément en quantité égale des haricots blancs.

— Lorsque ces derniers sont presque cuits, les rajouter à la fraise de veau, y ajouter un petit chou et et quelques carottes et laisser cuire suffisamment. Avant de retirer du feu, ajouter un peu de tomate concentrée, ou tomates fraîches.

A noter que réchauffé, ce plat est encore meillleur.

Quant à la recette pour la « Minestra », *il s'agit de cuire ensemble toute sorte de légumes frais, mettre un morceau de lard ainsi que des pâtes et du riz.*

Veuillez agréer, Messieurs, mes salutations les plus distinguées.

Louis SCOSSA.

Agent de liaison entre gastronomes, le *Messager* fait son office. Voilà donc, Madame Ravizza, la recette de la « Busecca » et celle de la « Minestra ». A vous, cher Monsieur Scossa, nos bien sincères remerciements.

LE MESSAGER.

Nous remercions M. Launay, photographe qui, lors de la célébration du 1er Août à Jouy-en-Josas a bien voulu mettre ses documents à notre disposition.

La Rédaction.