Minouvis vous confie la recette de l'omelette soufflée Pestalozzi

Objekttyp: **Group**

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

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

Heft 22

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.

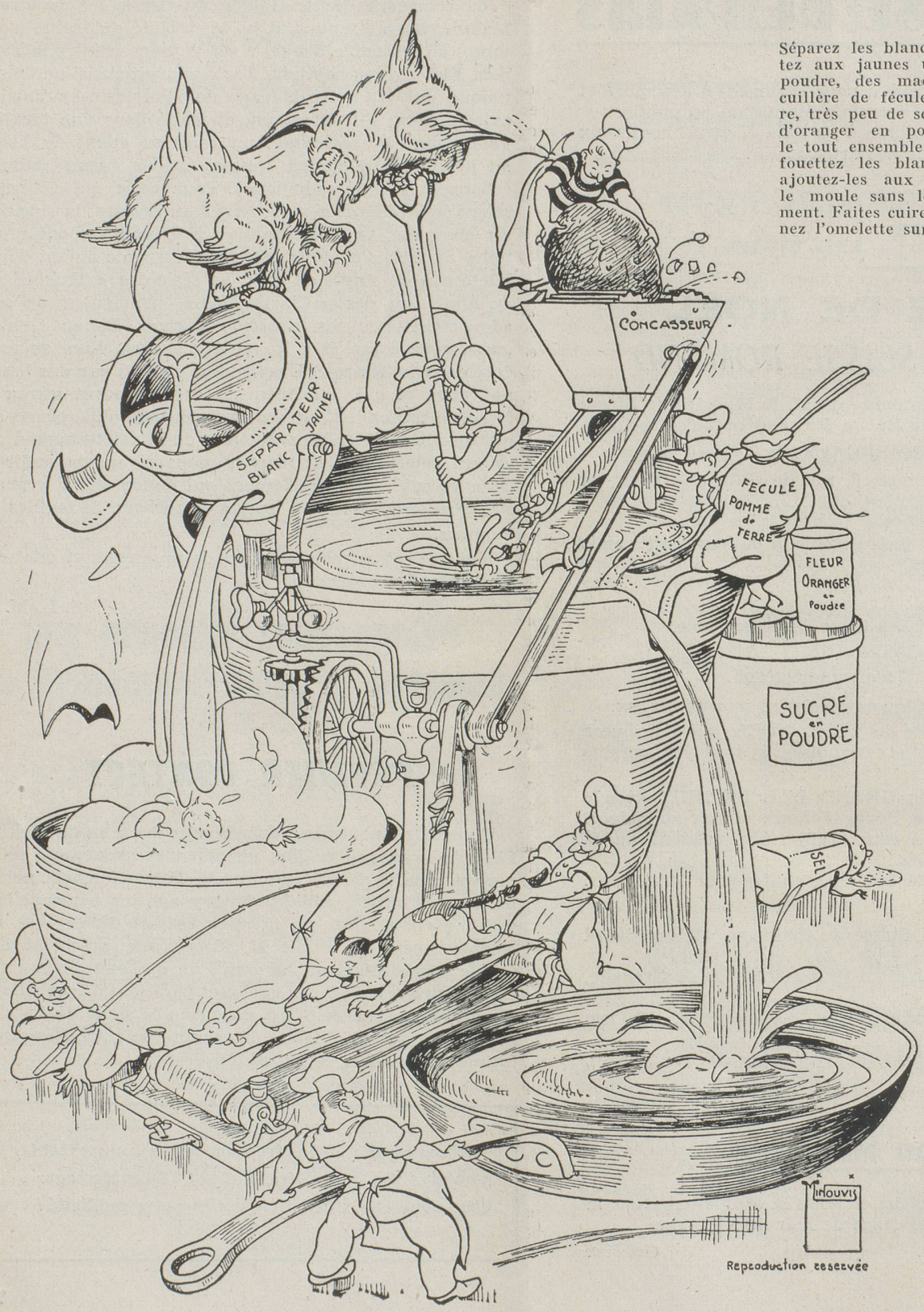
Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Minouvis vous confie la recette de

L'Omelette soufflée Pestalozzi

Séparez les blancs des jaunes. Ajoutez aux jaunes un peu de sucre en poudre, des macarons écrasés, une cuillère de fécule de pomme de terre, très peu de sel et un peu de fleur d'oranger en poudre. Remuez bien le tout ensemble. Beurrez un moule, fouettez les blancs en neige ferme, ajoutez-les aux jaunes, versez dans le moule sans le remplir complètement. Faites cuire à feu doux. Retournez l'omelette sur un plat chaud.



Reproduction réservée