Recette : le saucisson

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Le messager suisse de France : revue mensuelle de la Colonie suisse de France**

Band (Jahr): **5 (1959)**

Heft 12

PDF erstellt am: **30.05.2024**

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

Le saucisson

RECETTE SURPRISE

Prendre du chocolat en tablettes.
Le faire fondre lentement au bain marie
Ajouter autant de Miel qu'il faudra
pour obtenir une consistance convenable
Puis un peu de girofle et de canelle en poudre
Couper des amandes ou des noisettes
en petits morceaux, les ajouter au mélange
Maniez ce mélange de façon à lui donner
l'aspect d'un superbe saucisson
(huiler légèrement vos mains)
Le laisser refroidir, ensuite vous
pourrez l'enveloppez dans un papier d'argent
et couper le en rondelles.