# La page de la femme : un tour à la cuisine

Objekttyp: **Group**

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

Band (Jahr): **10 (1971)**

Heft 39

PDF erstellt am: **27.04.2024**

**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 de la Femme

par ANNALISE

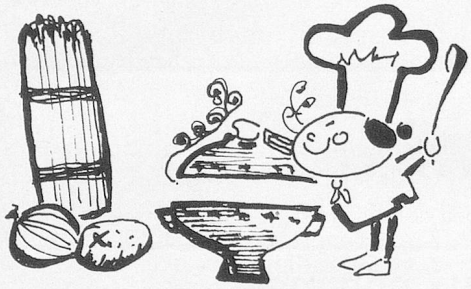
**Un tour à la cuisine**

## Barquettes de cornichons

| | |
|---|---|
| | Servent de cartes de table (4 pers.) |
| 2 grands cornichons . . . . . | les partager par la longueur, évider avec une petite cuillère. |
| 2 cuillères à soupe de céleri cuit . . | |
| 2 cuillères à soupe de pommes de terre, cuites | |
| 2 cuillères à soupe de carottes cuites | coupées en dés. |
| 2 cuillères à soupe de petits pois . . | à ajouter aux légumes. |
| 2-3 cuillères à soupe de mayonnaise . | mélanger le tout et remplir les barquettes. |

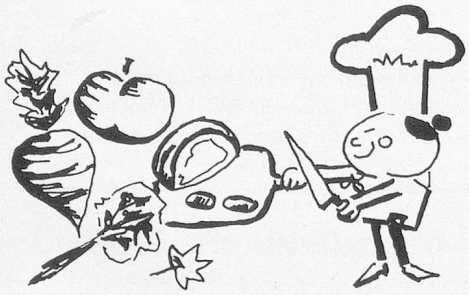
Découper des morceaux de papier **en forme de voile**. Ecrire les noms des invités dessus et, à l'aide de bâtonnets, les piquer dans les barquettes.

## Bouillon clair avec des croustillons au fromage



| | |
|---|---|
| Beurre | |
| 4 tranches de pain blanc . . . . . | Griller le pain et le beurre légèrement. |
| 4 cuillères à soupe de fromage râpé . | Saupoudrer les tranches de pain et les mettre au four sous le grill. Les faire bien dorer, les découper en dés, les mettre dans les assiettes ou dans la soupière. Servir de suite. |
| 1 étui de bouillon Maggi . . . . . | Cuire ensemble et verser sur les croustillons. |
| 1 litre d'eau . . . . . | |

## Potée des Conseillers municipaux Zurichois
## Platte der Zuercher Ratsherren



4 fines demi-tranches de noix ou de filet de veau, de 60 gr chacune environ, basilic, la même quantité et le même poids de filet de bœuf, romarin,

150 gr de rognon de veau tranché en 4 rondelles, petit oignon émincé,

4 tranches de lard,

150 gr de foie de veau coupé en fines tranches,

Sauge, sel et poivre.

60 gr de beurre,

2 cuillères à soupe d'huile,

300 gr de petites carottes,

300 gr de petits pois écossés (surgelés hors-saison),

300 gr de petites pommes de terre (nouvelles ou tournées à la cuillère pour pommes noisette),

200 gr de champignons de couche,

40 gr de beurre,

1 demi-citron, sel et poivre.

Faites cuire séparément les légumes, assaisonnez-les et les mélanger avec 20 gr de beurre. Ajoutez-y les champignons lavés et émincés, sautés vivement dans 20 gr de beurre et du jus de citron, sel et poivre.

D'autre part, faites frire à la poêle, dans 15 gr de beurre et d'huile, les tranches de veau. Assaisonnez-les, saupoudrez-les de basilic, enlevez-les et gardez-les au chaud. Ajoutez 15 gr de beurre dans la poêle et mettez-y dorer vivement les tranches de bœuf assaisonnées ; parsemez-les de romarin.

Remplacez le bœuf par le rognon et, lorsqu'il est cuit (ajoutez 15 gr de beurre) avec l'oignon émincé, enlevez-le, mettez dans la poêle le reste du beurre, les tranches de lard et le foie de veau que vous parsèmerez de sauge écrasée.

Disposez les légumes mélangés au centre du plat, la viande tout autour, roulez les tranches de lard et posez-les sur les tranches de foie.

## Timbale Helvetia

Couper une Génoise en largeur en fines tranches. Enduire le fond avec une crème au citron blanche — environ 1 cm — remettre une tranche de biscuit, asperger de Maraschino, ensuite enduire d'une couche (1 cm) de crème aux fraises, biscuit, crème de citron, etc...

Garnir la dernière tranche de biscuit avec des fraises et de la crème fouettée. Pour obtenir un bel effet de couleurs il est indispensable de bien superposer les tranches de biscuits et étaler les crèmes jusqu'au bord, sans dépasser.

## Crème au citron

5 dl. de lait

l'écorce d'un citron — faire cuire

| | |
|---|---|
| 2 jaunes d'œufs . . . . . | mélanger le tout |
| 4 cuillères à soupe sucre fin . . . . | verser le lait bouillant dessus |
| 1 cuillère à thé de Maïzena | Remettre la crème dans la casserole et chauffer sans bouillir. |
| 2 citrons pressés | Laisser refroidir. |
| 2 blancs d'œufs . . . . . | Battre en neige, mélanger avec la crème froide. |

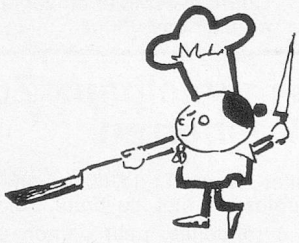
Selon désir, ajouter 1 dl. crème fraîche fouettée.

## Crème aux fraises

Remplacer le citron par des fraises

## Sauce aux fruits

250 gr de confiture aux fruits à votre choix.
Chauffer avec 1/4 l. d'eau et 2 cuillères à soupe de sucre.
Passer dans le tamis.
Pour les amateurs, on peut ajouter un peu de Kirsch.



## Apfelrösti - Roesti aux pommes

| | |
|---|---|
| 750 gr de pommes . . . . . | Couper en lamelles et à cuire. |
| 100 gr de sucre - eau . . . . . | |
| 3 cuillères à soupe de beurre . . . | Chauffer. |
| 400 gr de pain blanc . . . . . | A couper en dés et à roussir. |
| 1-2 cuillères à soupe de sucre . . . . | Saupoudrer et laisser caraméliser. |

Disposer par rangée, les pommes et le pain sur un plat chaud, saupoudrer de sucre et cannelle en poudre mélangé.

## " Tirggel " et autres friandises de Noël

**Suggestions O.N.S.T.**

Le « Tirggel » est une sorte de pâtisserie d'origine fort ancienne, mince et plate, couleur de miel brun, décorée de motifs en relief, qui était autrefois répandue dans toutes les régions de la Suisse alémanique. Aujourd'hui, on ne la rencontre plus guère qu'aux alentours du lac de Zurich, et principalement en période de l'Avent.

Les plus anciens moules employés au modelage de la pâte, composée de sucre, de miel et de blanche farine de froment, datent du XV$^{e}$ siècle. Toute une phase d'histoire culturelle se reflète dans ces vieilles formes taillées dans le bois, le plus souvent par de naïfs artisans, mais parfois aussi par de véritables artistes. Les motifs ornementaux étaient toujours en rapport avec les événements contemporains. C'est ainsi, par exemple, que parurent à Zurich, au XVI$^{e}$ siècle, des « Tirggels protestants » illustrés de scènes bibliques pour la pieuse édification, et en Suisse centrale, des « Tirggels patriotiques » représentant des épisodes de l'épopée de Guillaume Tell et des scènes de batailles. Plus tard, à l'époque du style « Bieder-

meier » et du romantisme naissant, les gens s'offraient réciproquement des « Tirggels » (nom qui ne peut être traduit exactement en français) avec inscriptions de proverbes et sentences touchant l'amour ou l'amitié. On confectionnait aussi les « Tirggels » à l'occasion d'heureux événements familiaux tels que mariages et baptêmes. Vers le milieu du XIX$^{e}$ siècle, on commença à les orner de motifs paysagiques, de représentations de monuments et même de sujets... ferroviaires ! On peut dire que ces figurations sont en quelque sorte à l'origine des cartes postales illustrées. De nos jours, où les « Tirggels » sont essentiellement des friandises de Noël, ils sont ornés de scènes bibliques.

Bien entendu, cette pâtisserie est maintenant fabriquée un peu partout à l'aide de machines, mais en pays zurichois, il se trouve encore quelques artisans qui maintiennent avec beaucoup d'amour et d'idéalisme la vieille tradition et ne craignent pas de réaliser manuellement le travail absorbant et délicat de l'impression des « Tirggels ». C'est également dans cette région que l'on trouve les beaux moules anciens, toujours soigneusement huilés avant de recevoir la mince couche de pâte qui est pressée du bout des doigts sur la forme taillée en creux.

Il faut une certaine habileté pour détacher ensuite la fine crêpe. La cuisson ne demande qu'un temps très court, soit 90 à 120 secondes, à forte chaleur du côté supérieur. Le vrai « Tirggel » doit être brun au dessus, mais rester presque blanc en dessous.

C'est avec de semblables moules, mais plus profondément entaillés, que l'on confectionne les petits pains d'anis, autre friandise de Noël, et les pains d'épices de toutes sortes répandus dans toute la Suisse. Plusieurs familles conservent jalousement des recettes transmises par leurs ancêtres et remises en honneur à l'occasion des fêtes.


## AGENCE DE VOYAGES SUISSE A BRUXELLES

Vous avez certainement appris qu'une agence de voyages suisse s'est installée dernièrement à Bruxelles sous la dénommination de VOYAGES TRAVEX S.A. Permettez-nous donc de nous présenter.

Agréée par le Haut Commissariat au Tourisme de Belgique avec la licence « A » nº 1078, nous sommes une agence de voyages à services multiples. Que vous ayez besoin d'un billet de train pour Zurich, d'un billet d'avion pour New York, d'un wagon-lit pour Nice, d'une location de voiture à Stockholm, d'une place de théâtre à Paris, d'un passage maritime pour Douvres ou d'un car-ferry de Barcelone à Palma, contactez-nous. Les documents de voyages vous seront portés à votre domicile ou envoyés par courrier express.

Nous sommes également agent-vendeur des principaux organismes de voyages « collectifs » tels que Airtour, Sunair, Centrair, Suncomfort, Railtour, Cartour, Succèstour, Yugotour, Transair, etc... Aussi pour vos vacances de Noël - Nouvel An, de sports d'hiver, de Pâque ou d'été, passez par notre agence ou téléphonez-nous, nous aurons le plaisir de vous renseigner utilement.

Les principaux grossistes de « Grands Voyages » nous ont également confié la vente de leurs circuits en Extrême Orient, safaris en Afrique, vacances balnéaires à Ceylan ou au Brésil, etc...

En tant que représentant général pour la Belgique de Swiss Chalets et de Interhome et agent agréé d'Apartair et de Immotour, nous pouvons vous offrir plus de 2.500 possibilités de locations d'appartements, de chalets, de bungalows et de studios en Suisse, France, Espagne, Italie, Tunisie, Grèce, Grande-Bretagne et Yougoslavie.

swiss CHALETS

L'Administrateur - délégué de notre agence de voyages, M. Hermann C. ZINSLI a une longue expérience dans le tourisme. Il a travaillé pendant huit ans à l'agence de voyages KUONI à Zurich et à Berne. Puis, étant venu en Belgique, il a travaillé pendant deux années chez Havas Voyages pour entrer en 1963 à l'Agence Rossel comme directeur commercial des Voyages Agence Rossel qui venaient d'être créés. Il a quitté ce poste fin juillet 1971 pour ouvrir sa propre agence le 1$^{er}$ septembre dernier.

Inter HOME

Nous espérons que vous nous témoignerez votre confiance car, bien que de création récente, notre agence a un personnel possédant, comme M. Zinsli, une longue expérience dans l'organisation des voyages, raison pour laquelle le Haut Commissariat au Tourisme de Belgique nous a accordé la licence «A».

**Voyages TRAVEX S.A. - Parvis de la Trinité 8 - B-1050 Bruxelles**
**Tél. : (02) 37 30 70 - Télex : (02) 21758 travoyages**

## DEMANDE DE DOCUMENTATION

*Je m'intéresse principalement à :*

- ☐ SPORTS D'HIVER
- ☐ GRANDS VOYAGES
- ☐ VOYAGES D'AFFAIRES
- ☐ LOCATIONS EN SUISSE
- ☐ LOCATIONS EN MEDITERRANEE
- ☐ VACANCES D'ETE
- ☐ CIRCUITS EN VOITURE PERSONNELLE

Nom .....

Rue ..... numéro .....

Lieu .....

Téléphone .....