

**Zeitschrift:** Schweizer Revue : die Zeitschrift für Auslandschweizer  
**Herausgeber:** Auslandschweizer-Organisation  
**Band:** 10 (1971)  
**Heft:** 39

**Rubrik:** La page de la femme : un tour à la cuisine

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 08.07.2025

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

### Barquettes de cornichons



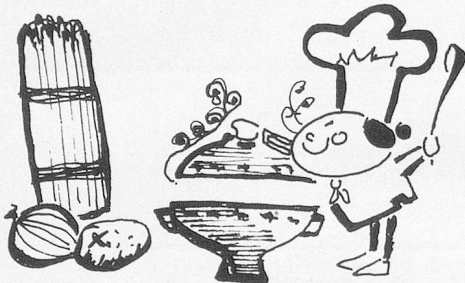
- 2 grands cornichons . . . . .
- 2 cuillères à soupe de céleri cuit . . .
- 2 cuillères à soupe de pommes de terre, cuites
- 2 cuillères à soupe de carottes cuites
- 2 cuillères à soupe de petits pois . .
- 2-3 cuillères à soupe de mayonnaise .

Servent de cartes de table (4 pers.) les partager par la longueur, évider avec une petite cuillère.

coupées en dés.  
à ajouter aux légumes.  
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



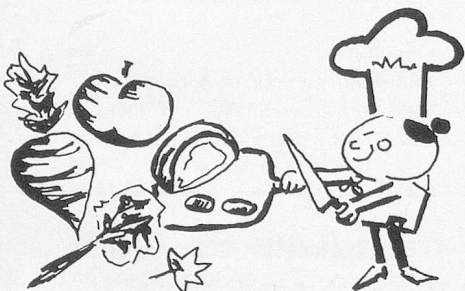
- Beurre
- 4 tranches de pain blanc . . . . .
- 4 cuillères à soupe de fromage râpé .

Griller le pain et le beurre légèrement. 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 . . . . .
- 1 litre d'eau . . . . .

Cuire ensemble et verser sur les croustillons.

### 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 écosés (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 Gênoise 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

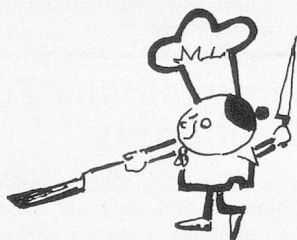
## Sauce aux fruits

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<sup>e</sup> 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<sup>e</sup> 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 nais-  
sant, les gens s'offraient réci-  
proquement 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<sup>e</sup> siècle,  
on commença à les orner de  
motifs paysagiques, de repré-  
sentations 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 frian-  
dises 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 beau-  
coup 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 ré-  
gion que l'on trouve les beaux  
moules anciens, toujours so-  
igneusement huilés avant de re-  
cevoir 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 « Tirg-  
gel » doit être brun au dessus,  
mais rester presque blanc en  
dessous.

C'est avec de semblables mou-  
les, 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 répan-  
dus dans toute la Suisse. Plus-  
ieurs familles conservent jalou-  
sement 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 instal-  
lée dernièrement à Bruxelles sous la  
dénomination de VOYAGES TRAVEX  
S.A. Permettez-nous donc de nous pré-  
senter.

Agréée par le Haut Commissariat au  
Tourisme de Belgique avec la licence  
« A » n° 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, con-  
tactez-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,  
Succéstour, Yugotour, Transair, etc...  
Aussi pour vos vacances de Noël -  
Nouvel An, de sports d'hiver, de Pâ-  
que 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 In-  
terhome et agent agréé d'Apartair et

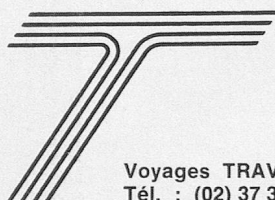
de Immotour, nous pouvons vous offrir  
plus de 2.500 possibilités de locations  
d'appartements, de chalets, de bunga-  
lows et de studios en Suisse, France,  
Espagne, Italie, Tunisie, Grèce, Grande-  
Bretagne et Yougoslavie.

# 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 Voya-  
ges Agence Rossel qui venaient d'être  
créés. Il a quitté ce poste fin juillet 1971  
pour ouvrir sa propre agence le 1<sup>er</sup>  
septembre dernier.

# Inter HOME

Nous espérons que vous nous témoi-  
gnerez votre confiance car, bien que  
de création récente, notre agence a un  
personnel possédant, comme M. Zinsli,  
une longue expérience dans l'organisa-  
tion 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 - Téléx : (02) 21758 travoyages

### DEMANDE DE DOCUMENTATION

Je m'intéresse principalement à :

- |  |  |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> SPORTS D'HIVER      | <input type="checkbox"/> LOCATIONS EN MEDITERRANEE |
| <input type="checkbox"/> GRANDS VOYAGES      | <input type="checkbox"/> VACANCES D'ETE            |
| <input type="checkbox"/> VOYAGES D'AFFAIRES  | <input type="checkbox"/> CIRCUITS EN VOITURE       |
| <input type="checkbox"/> LOCATIONS EN SUISSE | <input type="checkbox"/> PERSONNELLE               |

Nom .....

Rue ..... numéro .....

Lieu .....

Téléphone .....