

**Zeitschrift:** Schweizer Revue : die Zeitschrift für Auslandschweizer  
**Herausgeber:** Auslandschweizer-Organisation  
**Band:** 11 (1972)  
**Heft:** 42  
  
**Rubrik:** Rubrique mode

### **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:** 14.12.2025

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

- 100 gr. de jambon ;
- 100 gr. d'ananas ;
- 1 cervelas ;
- 50 gr. de cornichons, épices.

Evidez le Malakoff en sorte qu'il ne reste qu'un bord d'environ 1 cm. d'épaisseur. Couper jambon, cervelas et cornichons en dés, les mélanger au beurre battu en mousse et à la saucisse à tartiner. Bien épicer. Ajouter la mie réduite en flocons et fourrer le pain Malakoff évidé de la masse ainsi apprêtée. Envelopper d'une feuille d'aluminium et mettre au frais une nuit. Découper en tranches de 3/4 cm. d'épaisseur avant de servir.

ENTRE NOUS : le pain anglais ne doit pas être frais. Commandez donc votre Malakoff à temps chez votre boulanger.

## SALADE DE POULET - GEFLUGELSALAT

Pour 3-4 personnes.

Ingrédients :

- 2 tasses de poulet cuit en morceaux ;
- 1 tasse de céleri en morceaux, pas trop cuit ;
- jus de citron, un peu d'oignons finement coupés ;
- 100 gr. de mayonnaise ;
- quelques olives dénoyautées ;
- 2 cuillères à soupe d'amandes en lamelles ;
- 1 tasse de raisins.

Mélanger le poulet, céleri, oignons et le jus de citron. Laisser reposer 30 minutes. Ajouter la mayonnaise, olives, amandes et les raisins. Décorer avec de belles feuilles de salades.

## SALADE ECLAIR - BLITZ SALAT

Pour 4 personnes.

Ingrédients :

- 1 botte de radis coupés en fines tranches ;
- 1 petit concombre coupé en fines tranches ;
- 400 gr. gruyère coupé en fines tranches ;
- 1 salade fraîche coupée en fines lamelles.

Mélanger le tout avec la sauce suivante :

- 1 cuillère à café d'aromates ;
- 2 cuillères à soupe de vinaigre de vin ;
- 2 cuillères à soupe de mayonnaise ;
- 3 cuillères à soupe d'huile.

Mélanger lentement d'aromate le vinaigre, la mayonnaise. Ajouter l'huile et battre le tout.

## SALADE DE VIANDE - FLEISCHSALAT

Pour 4 personnes.

Ingrédients :

- 300 gr. de viande de bœuf, cuite ;
- 100 gr. de langue de bœuf (un morceau) ;
- 100 gr. de jambon (un morceau) ;
- 50 gr. Gorgonzola ou Roquefort ;
- 2 œufs ;
- quelques feuilles de salade.

Sauce :

- 4 cuillères à soupe d'huile ;
- 2 cuillères à soupe de vinaigre ;
- 1 cuillère à soupe de mayonnaise ;
- un peu d'aromates ;
- un peu de paprika.

Couper la viande, la langue et le jambon en petits carrelés, cuire les

œufs 10 minutes. Après refroidissement les hacher gros, mélanger avec la sauce et la moitié du fromage émietté. Laisser reposer 30 minutes.

Tapiser un saladier avec les feuilles de salade et remplir avec la salade de viande. Garnir avec le fromage émietté.

## MELONS A LA MODE DES GRISSONS - GRAUBUNDER MELONEN

Piquer sur les broches alternativement :

- 1 tranche de viande des Grisons roulée ;
- 1 morceau de melon.

Déguster avec les brochettes un verre de Veltliner.

## rubrique mode

par Danièle GUERIG

### Mesdames, Mesdemoiselles, que porterez-vous cet été ?

Une éclosion de tons pastels habillent les boutiques de la capitale. Du vert tendre en passant par toute la gamme des roses et des bleus, les vêtements d'été font briller nos yeux.

Pour les jeunes qui ne craignent pas d'affronter une tenue « excentrique », la mode « femme enceinte » est à leur disposition. Epaules carrées, les blouses s'évasent sous les aisselles ; elles se portent généralement sur un pantalon. Aux Etats-Unis, des coussins gonflables pour simuler un futur bébé sont vendus en même temps que les robes ! Heureusement que ce gadget n'a pas encore « intoxiqué » l'Europe. Décidément, la Hollande est à l'honneur en matière vestimentaire ; après les blouses qui ne sont qu'une copie des vieux sarraus paysans, voici les sabots ! Les femmes ont-elles un complexe de leur taille qu'elles jugent opportun d'ajouter dix centimètres sous leurs talons afin d'obtenir une démarche d'échassier !

Inutile de parler des jupes ou des chemisiers en vichy, ce n'est plus faire preuve d'originalité que d'en porter.

Les femmes qui aiment une mode élé-

gante mais plus classique choisissent leurs vêtements dans les tons marine, rouge, blanc qui sont très actuels. Les modèles des robes et des jupes portent de nombreux plis, les tailleurs ont des vestes de style blouson.

La longueur est au niveau du genou. Si vous désirez acquérir une robe, je vous conseille la robe chemisier, très élégante aussi bien l'après-midi que le soir, agrémentée d'une parure. Il faut la choisir à manches longues, une petite ceinture et plissée à partir de la taille. En soie naturelle et chamarrée, elle n'en sera que plus appréciée.

Le pantalon est de plus en plus porté par les femmes de tous âges depuis le matin pour aller au bureau ou conduire les enfants à l'école, jusqu'au soir, avec une tunique, pour aller prendre un verre chez des amis.

Les vacances sont proches, un mot donc concernant les maillots. Vous pouvez, sans crainte d'être démodée, porter celui de l'année précédente. En effet, peu de changements dans les modèles et tous les coloris sont représentés. Une nouveauté : la gaine incorporée au maillot pour les femmes fortes.

Il ne s'agit pas de savoir s'habiller. Il faut également se maquiller. Cet été, le maquillage est très léger ; un peu de fond de teint, du blush pour raviver les joues, un fard à paupières d'une couleur assortie à vos yeux, du mascara et un rouge à lèvres légèrement brillant.

Un conseil : comme pré-maquillage des yeux, étaler au pinceau un fard blanc des sourcils à la base inférieure de l'œil.

Vos yeux s'en trouveront agrandis et plus lumineux.