

Zeitschrift: Schweizer Revue : die Zeitschrift für Auslandschweizer
Herausgeber: Auslandschweizer-Organisation
Band: 14 (1976)
Heft: 67

Rubrik: "Elle ou lui"

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: 25.12.2025

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

"Elle ou lui"

Vinaigrette campagnarde

Préparation : 30 minutes environ.

Ingrédients pour 4 personnes.

250 g de saucisse de Lyon, 250 g de saucisse à la langue bernoise, 150 g de fromage d'Appenzell, 2 concombres dans le vinaigre, 1 oignon, persil, 1 cuillerée à soupe de moutarde, 1 cuillerée à café de condiment en poudre, 3 cuillerées à soupe de vinaigre au vin, 5 cuillerées à soupe d'huile, poivre, 2 tomates, 2 œufs durs.

PREPARATION :

Préparez une vinaigrette avec la moutarde, le condiment en poudre, le vinaigre et l'huile. Incorporez-lui les saucisses, le fromage et les concombres coupés en petits dés. Laissez reposer une demi-heure.

Ajoutez l'oignon et le persil hachés fin et soupoudrez d'un rien de poivre. Coupez les tomates et les œufs en quartiers et dressez-les en couronne sur la vinaigrette.

Accompagnez de quelques pommes de terre en robe de chambre, d'une bonne rösti ou tout simplement d'un pain paysan frais et d'un verre de bière bien fraîche ou d'une eau minérale.

Paupiettes de laitue des gourmets.

Préparation et cuisson : 45 min. env.

Ingrédients pour 4 personnes :

2 - 3 têtes de laitue, 400 g de chair à saucisse, 50 g de lardons, 1 oignon, 1 bouquet de persil, beurre, 2 dl de bouillon de bœuf.

PREPARATION ET CUISSON :

Détachez les feuilles de laitue, mettez les petites de côté pour une salade et donnez les grandes 4 - 5 minutes dans beaucoup d'eau salée bouillante (vous devez pouvoir les plier facilement).

Hachez fin le persil et l'oignon, faites revenir quelques instants dans un peu de beurre chaud, incorporez-en la moitié à la chair à saucisse.

Formez des petits paquets de 2-3 feuilles de laitue, donnez un peu de chair à saucisse sur chacun d'eux et roulez-les. Rangez-les dans un plat à gratin beurré. Répartissez les lardons, soupoudrez du mélange oignon/persil restant, versez le bouillon, couvrez et laissez mijoter une demi-heure au four.



LECKERE GERICHTE AUS ALTEM BROT

Arme Ritter auf schweizer Art

Zutaten für 4 Personen.

4 Eier, 2 dl Milch, 1 Prise Salz, 12 Scheiben Brot (1 cm dick geschnitten) 80 g Butter, 2 Essl. Zucker, nach Belieben 1/2 Teel. Zimt.

Zubereitungszeit 35 Minuten. Etwa 610 Kalorien pro Person.

Eier verquirlen, nach und nach die Milch dazuschlagen, salzen, und in eine flache Schale giessen. Die Brotschnitten darin wenden bis sie gut durchfeuchtet sind. In einer Pfanne in dem heissen Fett nacheinander beidseitig backen, bis sie goldbraun sind. Die Schnitten werden in der Schweiz heiss, entweder nur mit Zucker oder mit Zimtzucker bestreut gegessen. Dazu gibt es Apfelmus oder anderes Kompott.

Gebratene Brotrösti

Zubereitungszeit 60 Minuten. Etwa 630 Kalorien pro Person.

Zutaten :

6 altgebackene Brötchen, 200 gr Emmentaler, 1/4 l Milch, 1/4 l Wasser, Salz, 1 Zwiebel, 70 g Butter oder Margarine.

Die Brötchen in Scheiben schneiden, den Emmentaler raffeln, beides vermischen. Leicht gesalzenes Milchwasser darübergossen, warten bis die Flüssigkeit aufgesogen ist. Inzwischen die feingehackte Zwiebel im Fett andämpfen, Brot - Käse - Masse dazu geben und unter häufigem Wenden braten bis die Rösti schöne Farbe hat. Das dauert etwa 20 Minuten. Mit einem frischen Salat servieren.

Altes Brot in der Küche

Sossen werden sämiger und schön braun, wenn man dunkle Brotrinde mitkocht.

Entrindete Weissbrotschnitten, die mitgekocht werden, dicken Suppen an.

Einen Kartoffelpufferteig kann man durch eine Scheibe entrindetes Weissbrot lockerer machen.

Geröstete Brotwürfelchen kann man auch unter Pfannkuchenteig mischen, an Salat geben oder unter gedünstete Möhren geben.

« LIBERTÉ » la nouvelle ligne en coiffure



Une création parisienne pour l'hiver 1977...

Une nouvelle technique de coupe.

Les cheveux sont coupés en triangle, ce qui leur donne un coiffant souple et flou pour la nuque et les côtés.

Au sommet, on procède à un effilage par la torsion de petite mèches d'environ 1 cm dont on ne coupera que les pointes. Facile à recoiffer, cette ligne est très jeune et s'adapte à vous toutes.

Les permanentes sont toujours d'actualité, le brushing également, mais la mise en plis n'est pas démodée.

J.M.L.

Coiffures de Jean-Marie LEFÈVRE
Bd A. Reyers 112 - 1040 Bruxelles

DES HOTELS PARTOUT !

L'HOTEL ATLANTA

7, boulevard Ad. Max
1000 Bruxelles
Tél. 02/217.01.20

est l'un des 132 hôtels de 1^{re} classe affilié
à la chaîne de réservation S.R.S.
répartis dans les 5 continents !
Téléphonez-nous pour vos réservations qui sont
faites immédiatement et sans frais.