

Zeitschrift: Schweizer Revue : die Zeitschrift für Auslandschweizer
Herausgeber: Auslandschweizer-Organisation
Band: 14 (1976)
Heft: 68

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: 24.12.2025

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

LA GASTRONOMIE A L'HEURE DU GRIS VERT.

Extraits du journal Betty Bossi, Zürich

Popote militaire entre 1900 et 1939.

Irish stew pour 200 hommes.

Couper en morceaux du mouton pris dans la poitrine et le cou et mettre sur le feu avec 35 lt. d'eau, sel et poivre, feuilles de laurier, cumin et 2 lt. de vin blanc. Parer et laver 30 kg de choux, 10 kg de carottes, 10 kg de raves et 20 kg de pommes de terre. Couper en rondelles et cuire avec la viande.

Polenta pour 100 hommes.

Il faut 8,5 kg de maïs, 32 lt. d'eau, 1 kg de graisse, 2 kg de fromage et du sel. Verser le maïs en pluie dans l'eau bouillante et le cuire une heure à petit feu. Avant de servir, ajouter le fromage et la graisse chaude. On peut aussi laisser refroidir et couper le maïs en tranches avant de le rissoler.

Carottes pour 230 hommes.

Parer et couper en bâtonnets 85 kg de carottes, hacher 2 kg de lard maigre que l'on étuve avec quelques oignons. Ajouter les carottes bien lavées, couvrir et faire revenir avant de mouiller avec 2 bidons d'eau. Une heure avant de servir ajouter 3 kg de riz. Assaisonner avec sel, poivre et cumin. Le riz remplace les pommes de terre.

Les gars de corvée à la cuisine ont dû bien s'amuser à éplucher les carottes.

Zwibeles - Zyt.

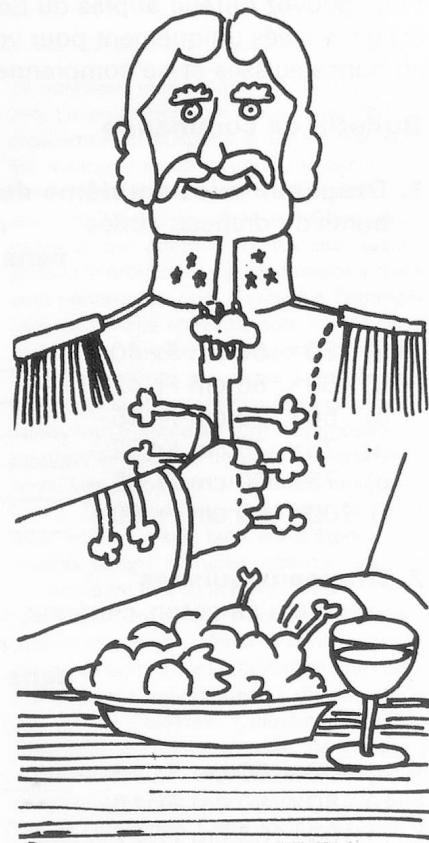
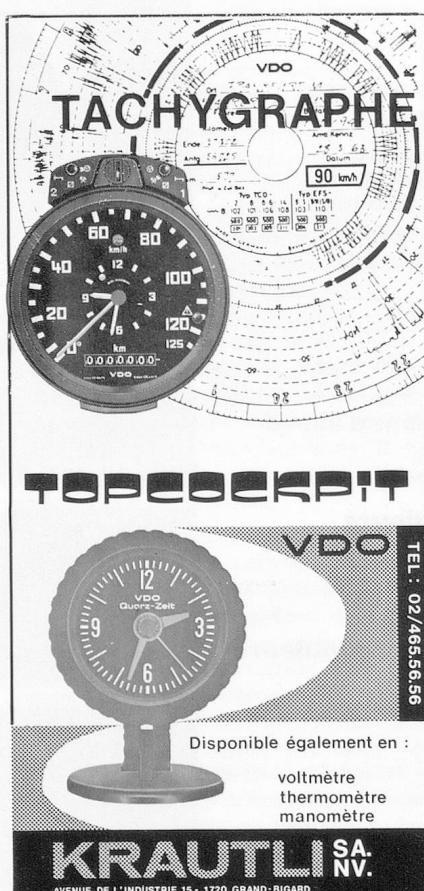
Zwiebeln gehören zu den gesündesten Gemüsen und liefern im Winter lebenswichtige Vitamine.

Flan mit Zwiebeln.

Für 6 Personen.

Geriebener Teig, 200 g Mozzarella oder Frischkäse, 1 kg gehackte Zwiebeln, 4 Eier, 150 g Parmesan, Sbrinz oder Gräzer, 2 Nelken, Salz, Pfeffer, Muskatnuss.

Springform mit geriebenem Teig auslegen. In etwas Olivenöl die Zwiebeln auf kleiner Flamme dünsten. Zerdrückte Nelken, Salz, Pfeffer und Muskatnuss zugeben. Eier mit dem Frischkäse schlagen, den geriebenen Käse dazu geben. Die Zwiebeln in das Eier-Käse-Gemisch geben und die Teigform damit auffüllen. Braun backen, heiß servieren.



Recettes militaires 1975

Ragoût militaire.

4 personnes

800 g de ragoût de bœuf ou de genisse, sel, paprika, 2 cuil. à soupe de farine, 1 à 2 c. à soupe d'huile, 1 c. à soupe de purée de tomate, 2 oignons coupés en quatre, 2 gousses d'ail coupées fin, ½ céleri coupé en gros cubes, 2 carottes coupées en gros cubes, 3,5 à 4 dl d'eau, 1 cube de sauce de rôti, condiment en poudre et poivre.

Saisissez fortement dans l'huile bien chaude les morceaux de viande assaisonnés et farinés. Ajoutez la purée de tomate et les légumes, laissez revenir et mouillez avec le cube de sauce dûment délayé.

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.

Portez à ébullition, couvrez et laissez mijoter 2 heures environ, plus ou moins selon la grosseur des morceaux et la qualité de la viande. Enfin rectifiez l'assaisonnement avec condiment en poudre et poivre.

Croûtes au fromage du soldat

200 g d'Emmental râpé, 150 g de gruyère râpé, 150 g de farine, 3 dl de lait, 1 ou deux œufs, 1 c. à café de margarine, ½ oignon coupé fin, 1 petite gousse d'ail coupée fin, sel, poivre, paprika et muscade, tranches de pain de 1 cm d'épaisseur, friture

Mélangez le fromage râpé avec la farine et l'assaisonnement et ajouter lentement en remuant bien, les œufs battus avec le lait. Incorporez à cet appareil l'ail et l'oignon étuvés dans la margarine et laissez refroidir. Puis nappez les tranches de pain à ½ cm d'épaisseur, laissez reposer un moment et posez à l'envers dans la friture à 180°. Quand les croûtes sont bien dorées, égouttez-les soigneusement sur une serviette en papier. On peut également dorer les croûtes dans le four chauffé à 250°, en les posant sur une plaque graissée, ou encore simplement à la poêle avec un peu d'huile.

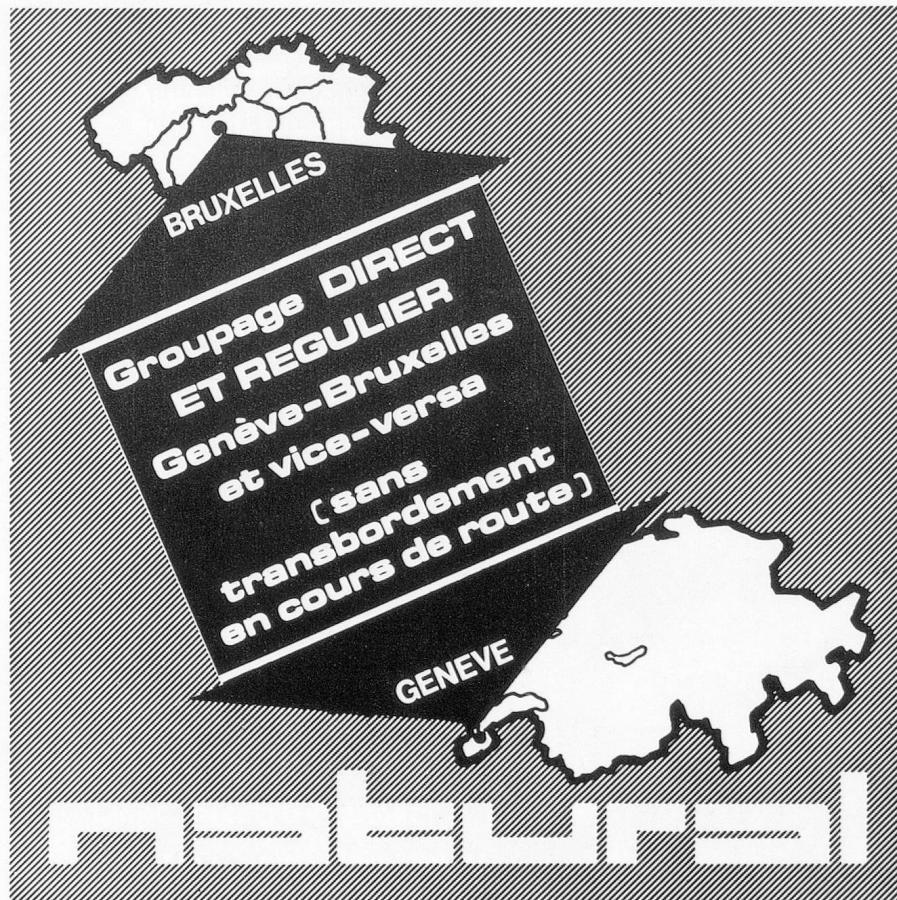
Rata CR

3 l d'eau, sel ou cube de bouillon, laurier et girofle, 700 g de côte plat ou de pointe de grumeau, quelques os pour la soupe, 4 carottes, 1 céleri, 1 poireau, 1 oignon, ¼ de chou vert, 4 pommes de terre pelées et coupées en quatre, condiment en poudre et poivre, ciboulette.

Préliminaires : mettez les os sur le feu avec un peu d'eau chaude, portez à ébullition et versez l'eau (le bouillon sera plus claire et l'on n'y retrouvera pas d'esquilles).

Portez l'eau à ébullition en ajoutant sel ou cube de bouillon, laurier, et girofle. Mettez-y les os et la viande coupée en morceaux réguliers, écumez, si cela est nécessaire et continuez la cuisson pendant 1 heure à 1 h ¼. Ajoutez alors les légumes coupés en gros morceaux, attendez encore une demi-heure pour mettre les pommes de terre et terminez la cuisson en 20 minutes. Enlevez les os, rectifiez l'assaisonnement avec condiment en poudre et poivre et dressez en poudrant de ciboulette.

Cuisson environ 2 heures en tout.



GEORGES BUYSSE GALLERY St. Martens-Latem

**ACHAT
VENTE
LOCATION**

**PEINTURES
SCULPTURES
ESTAMPES**

*Nelemeersstraat 53
9830 St Martens-Latem
Tel. 091.82.54.17
82.47.04*

**Etre individualiste –
le jour aussi.**

Meubles rembourrés exclusifs De Sede.



*Exposition et vente
du mobilier de
direction :*

Ets SATERDAG Sprl
17, rue Guimard, 1040 Bruxelles
T 02/513 70 79 - 512 80 84
Parking gratuit « Industrie »