

Zeitschrift:	Femmes suisses et le Mouvement féministe : organe officiel des informations de l'Alliance de Sociétés Féminines Suisses
Herausgeber:	Alliance de Sociétés Féminines Suisses
Band:	68 (1980)
Heft:	[3]
Artikel:	Je déteste la cuisine...
Autor:	Weid, Bernadette von der
DOI:	https://doi.org/10.5169/seals-275896

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: 11.01.2026

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

La vie quotidienne

Le sottisier

remercie la Feuille d'avis de Neuchâtel de nous sélectionner « tout exprès » un choix alléchant de programmes télévisés. Vous constaterez qu'elle ne nous fait pas rater un seul épisode des « Tifins », pour notre plus grande édification morale et spirituelle... mais elle ne saurait signaler, en revanche, le débat sur l'initiative de l'égalité entre hommes et femmes, diffusée pourtant cette semaine-là. Qui donc a fait pour nous ce « choix pour Madame » ?

UN CHOIX POUR MADAME

SAMEDI 9 FÉVRIER

12 h Antenne 2 La vérité est au fond de la marmite

12 h 30 TF 1 La cuisine légère

16 h TV romande La burette

16 h 50 TV romande Les petits plats dans l'écran

18 h 35 TF 1 Les tifins

DIMANCHE 10 FÉVRIER

19 h 55 TF 1 Les tifins

LUNDI 11 FÉVRIER

12 h 15 TF 1 Réponse à tout

12 h 29 TF 1 Les tifins

14 h Antenne 2 Aujourd'hui Madame

18 h 05 TV romande Les petits plats dans l'écran

19 h 12 TF 1 Une minute pour les femmes

19 h 15 TF 1 Les tifins

MARDI 12 FÉVRIER

12 h 15 TF 1 Réponse à tout

12 h 29 TF 1 Les tifins

14 h Antenne 2 Aujourd'hui Madame

18 h 05 TF 1 Les petits plats dans l'écran

19 h 12 TF 1 Une minute pour les femmes

19 h 15 TF 1 Les tifins

Je déteste la cuisine...

et vous offre une recette que vous ne ferez certainement pas, mais qui offre elle, le charme traditionnel de la cuisine d'autrefois. Voyez donc la recette des paterons, expliquée par Mme Miquette, patronne du restaurant du Catogne, dans le val d'Entremont (Valais).

Il faut tout d'abord que l'on tue le cochon chez vous, condition préliminaire ; vous arrivez munie d'une poêle, d'un fouet et d'un bidon près de l'animal agonisant : glisser la poêle sous le cou de l'animal égorgé, recueillir le sang et le fouetter vivement pour éviter qu'il ne caille ; verser dans le bidon et rentrer dans sa cuisine.

Faites une pâte à beignets : 2-3 œufs, farine, sucre et un mélange de 2/3 de sang et 1/3 de lait. Battre et laisser reposer le mélange semi-liquide. Ajouter ensuite des pommes coupées en tranches (reinettes si possible), de la cannelle, (et suivant les familles, un peu d'anis moulu ou de marjolaine).

Huiler une grande poêle et cuire le mélange comme une grosse crêpe : verser tout d'abord une louche de la pâte, puis les pommes, retourner avec précaution, verser sur une assiette plate et sucer abondamment, le pateron sera d'une belle couleur brune genre boudin.

Cette recette n'est jamais servie dans les restaurants, elle se sert pratiquement uniquement dans les familles des vallées de Bagne et d'Entremont. Irez-vous jusqu'à éléver un porcelet à la salle de bains ?

Bvd Weid

Bloc-notes des bonnes adresses

Institut de beauté canine

Toilettage, bains, trimming stripping. Spécialiste toutes races (cockers, schnauzers, fox).

Danièle MENOUD

Rue de Rive 17 1260 NYON Tél. (022) 613665

Parfumerie - Articles Boutique

La Tourelle

Ella Gurtner

Centre commercial
1211 Petit-Saconnex - Tél. 982859

BOULANGERIE-PÂTISSERIE

Raymond Matzinger

Tél. 215293
15, rue de Rive, GENÈVE



11, rue Voltaire et
7, rue Chaponnière
(Alpes, Mont-Blanc)
Genève

2, rue Langallerie
Lausanne
68, Grand-Rue
Montreux

MEFFERLI

Entreprise générale de nettoyages
Organisation d'entretien de bureaux

- Nettoyage des façades
- Nettoyage de tapis, moquettes et meubles rembourrés
- Travaux de teinturerie
- Travaux de parqueterie, ponçage et imprégnation
- Traitement tous genres de sols
- Fourniture et pose de tentures murales, rideaux et textiles sur papier

19A Avenue Dumas - Genève

47 33 77

Parcs et jardins

Joseph Menu

Plan-les-Ouates
Tél. 022 / 574610

