

Je déteste la cuisine...

Autor(en): **Weid, Bernadette von der**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Femmes suisses et le Mouvement féministe : organe officiel des informations de l'Alliance de Sociétés Féminines Suisses**

Band (Jahr): **68 (1980)**

Heft [3]

PDF erstellt am: **21.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-275896>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

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 pour tant 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	T F 1	La cuisine légère
16 h	TV romande	La burette
16 h 50	TV romande	Les petits plats dans l'écran
18 h 35	T F 1	Les tiffins

DIMANCHE 10 FÉVRIER

19 h 55	T F 1	Les tiffins
---------	-------	-------------

LUNDI 11 FÉVRIER

12 h 15	T F 1	Réponse à tout
12 h 29	T F 1	Les tiffins
14 h	Antenne 2	Aujourd'hui Madame
16 h 05	TV romande	Les petits plats dans l'écran
19 h 12	T F 1	Une minute pour les femmes
19 h 15	T F 1	Les tiffins

MARDI 12 FÉVRIER

12 h 15	T F 1	Réponse à tout
12 h 29	T F 1	Les tiffins
14 h	Antenne 2	Aujourd'hui Madame

19 h 12	T F 1	Une minute pour les femmes
19 h 15	T F 1	Les tiffins

MERCREDI 13 FÉVRIER

12 h 15	T F 1	Réponse à tout
12 h 29	T F 1	Les tiffins
14 h	Antenne 2	Aujourd'hui Madame
19 h 12	T F 1	Une minute pour les femmes
19 h 15	T F 1	Les tiffins

JEUDI 14 FÉVRIER

12 h 15	T F 1	Réponse à tout
12 h 29	T F 1	Les tiffins
14 h	Antenne 2	Aujourd'hui Madame
19 h 12	T F 1	Une minute pour les femmes
19 h 15	T F 1	Les tiffins

VENDREDI 15 FÉVRIER

12 h 15	T F 1	Réponse à tout
12 h 29	T F 1	Les tiffins
14 h	Antenne 2	Aujourd'hui Madame
19 h 12	T F 1	Une minute pour les femmes
19 h 15	T F 1	Les tiffins

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 sucrer 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 élever 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) 61 36 65

Parfumerie - Articles Boutique

La Nouvelle

Ella Gurtner

Centre commercial
1211 Petit-Saconnex - Tél. 98 28 59

BOULANGERIE-PÂTISSERIE

Raymond Matzinger

Tél. 21 52 93
15, rue de Rive, GENÈVE



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

2, rue Langallerie
Lausanne

68, Grand-Rue
Montreux

Messeri

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 moquettes, plastiques et papiers peints • 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 / 57 46 10

