

**Zeitschrift:** Générations plus : bien vivre son âge  
**Herausgeber:** Générations  
**Band:** - (2012)  
**Heft:** 41

**Rubrik:** Les raymondises : la recette de la dinde au whisky

### **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:** 04.02.2026

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



DEPUIS 2001

VitaActiva

# Le bain rendu facile

avec nos baignoires à porte VitaActiva

- Installations dans toute la Suisse depuis 2001
- Installation rapide, en un jour
- Pas de nouveau carrelage ni de faïence nécessaire
- Grand choix de baignoires, formes, dimensions et couleurs
- Sur tous nos modèles possibilité d'équipements spéciaux tel que bain à bulles

**Demandez notre brochure en couleurs gratuite!**

24h

**Téléphone gratuit:**  
**0800 99 45 99 99**

Oui, envoyez-moi votre brochure

Nom/Prénom

Rue/No.

NP/Localité

Téléphone Fax

VitaActiva AG Baarerstr. 78, 6301 Zug  
Tel.: 041 7 27 80 39 • Fax: 041 7 27 80 91

CHGEN2012



## LES RAYMONDISSES

Notre ange de service, Raymond Jan, goûte aux plaisirs terrestres et abuse des bonnes choses.

## La recette de la dinde au whisky

**P**uisque vous l'avez perdue, que vous insistez et que c'est bientôt Noël, je vous la redonne. Notez en passant que j'ai des amis de Moscou qui l'ont faite avec de la vodka, il paraît que c'est tout aussi bon.

Prenez une dinde de 5 kg, une bouteille de whisky (15 ans d'âge), du poivre, de l'huile d'olive et des bardes de lard.

Testez le whisky pour vous assurer de la qualité du produit. Cela vous mettra bien en train pour cette délicatesse.

Bardez la dinde, ficelez-la, salez, poivrez et ajoutez un filet d'huile.

Vous pouvez vous verser un petit verre de whisky pour meubler l'attente.

Préchauffez le four (thermostat sur 7) attendre 10 minutes.

Mette la pinde au four.

Bousser l'thermostat à 10 pour zaizir la dinbe pendant 6-7 binutes.

Se reberser un bedit verre en surveillant la guisson.

Après une debi-beure retournez la binde.

Rebrendre la pouteille de biscuit et remettre engore un betit verre derrière la savatt..., non, derrière la cratatt, non, enfin quoi... y'oups !

Tituber jusqu'au bourg (tiens, hips... bourguoi jusqu'au bourg ?) non, jusqu'au four.

Oubrir la forte et tourner la binde dans l'autre sauce, l'autre sens.

Ouf... se renverzer un berr... non..., se rebercer un rêve, un verre quoi...

Abrès 10 bidutes, gondrôlez la guisson (adenzion, pas ze prûler avec la borte du four qui drûle).

La bringue doit puir, doit cuir (diens, du guir ??) et bijotter bendant quatre heures qu'elle doit buir la dingue. Z'est long...

Et hoppss, engor' un p'tit rêve...

Gand la cuite elle est dinde, la zortir du phare et la rabasser parterre.

Essuyer la graisse à traire, non la grette à serr..., la graisse à terre, passskeke... ssss ssaglisse.

Ezuyer la dingue avec un fichon bropre et la blacer sur un blat ou une aziette... za m'est égal.

Bour fêter ce mafignique blat on beut essspet, est-ce pecc? esxièptionnellement se bercer un bedit verre de viskis.

Bonn' abédit, ssss... anté!!! eh eh eh! et noyeux Joëlle!