

<b>Zeitschrift:</b>	Le messager suisse de Paris : organe d'information de la Colonie suisse
<b>Herausgeber:</b>	Le messager suisse de Paris
<b>Band:</b>	3 (1957)
<b>Heft:</b>	5
<b>Rubrik:</b>	Soupe à l'ail à la Provençale

#### **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**

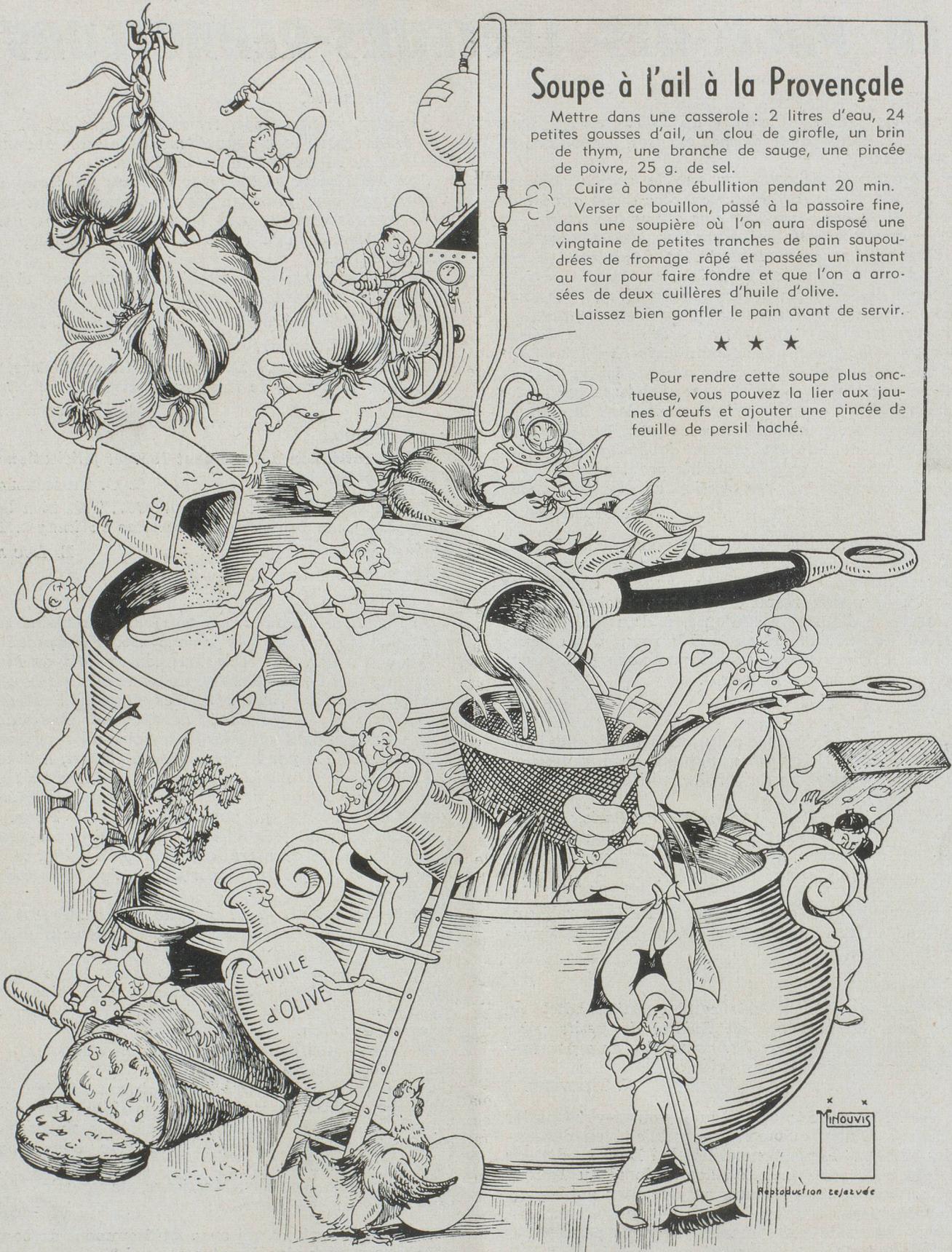
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées 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:** 24.01.2026

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



## Soupe à l'ail à la Provençale

Mettre dans une casserole : 2 litres d'eau, 24 petites gousses d'ail, un clou de girofle, un brin de thym, une branche de sauge, une pincée de poivre, 25 g. de sel.

Cuire à bonne ébullition pendant 20 min.

Verser ce bouillon, passé à la passoire fine, dans une soupière où l'on aura disposé une vingtaine de petites tranches de pain saupoudrées de fromage râpé et passées un instant au four pour faire fondre et que l'on a arrosées de deux cuillères d'huile d'olive.

Laissez bien gonfler le pain avant de servir.



Pour rendre cette soupe plus onctueuse, vous pouvez la lier aux jaunes d'œufs et ajouter une pincée de feuille de persil haché.