

Zeitschrift: Le messenger suisse de Paris : organe d'information de la Colonie suisse
Herausgeber: Le messenger suisse de Paris
Band: 4 (1958)
Heft: 5

Rubrik: La recette de Minouvis : choucroute de chez nous

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: 10.01.2026

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

LA RECETTE DE MINOUVIS



CHOUCROUTE DE CHEZ NOUS

*Baignez à grande eau froide
 Quatre kilogs de choucroute
 Foncez un pot au feu de franchises
 De poitrine fumée bien entrelardée
 Ajoutez un kilog de graisse d'oie.
 Entassez la choucroute bien égouttée
 Dans un sachet mettez une carotte entière
 Un gros oignon piqué de trois clous de girofle
 Poivre, sel, ail et des grains de genjèvre
 Assureront l'assaisonnement
 Mouiller la choucroute d'eau
 Laissez cuire quatre heures
 Et arrosez en la retirant d'un bon verre
 De vin blanc sec de chez nous
 Dressez la bien chaude
 Accompagnée des traditionnels
 Jambonneaux, saucisses
 et
 Pommes de terre*

Minouvis

Reproduction réservée