

**Zeitschrift:** Le messenger suisse de Paris : organe d'information de la Colonie suisse  
**Herausgeber:** Le messenger suisse de Paris  
**Band:** 4 (1958)  
**Heft:** 9  
  
**Rubrik:** Recette : côtelettes surprises

### **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](#)

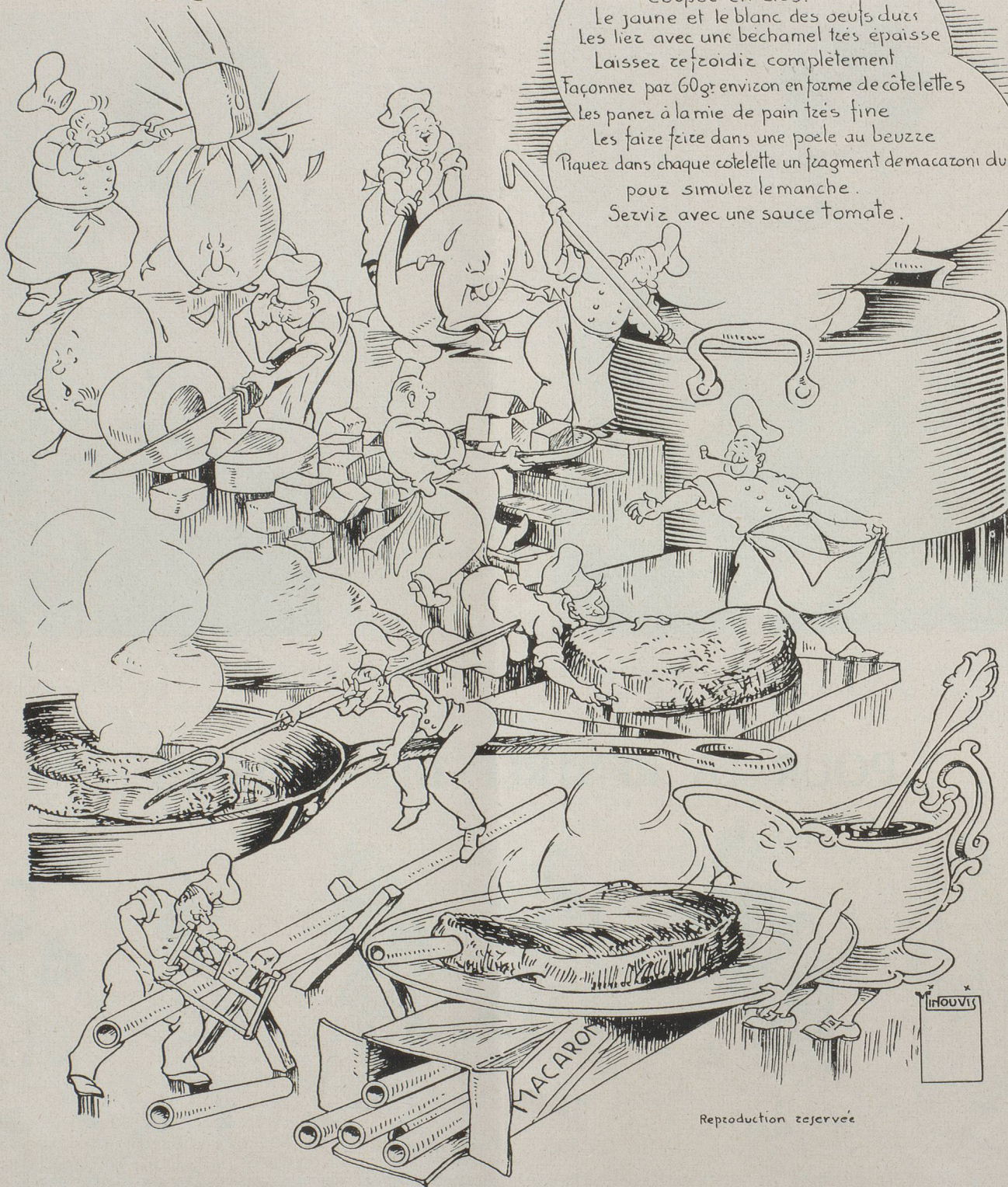
**Download PDF:** 02.04.2026

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

# CÔTELETTES SURPRISES

## RECETTE

Coupez en dés.  
Le jaune et le blanc des oeufs durs  
les liez avec une bechamel très épaisse  
Laissez refroidir complètement  
Façonnez par 60gr environ en forme de côtelettes  
les panez à la mie de pain très fine  
Les faitez feire dans une poele au beuzze  
Piquez dans chaque côtelette un fragment de macaroni dur  
pouz simulez le manche.  
Seviz avec une sauce tomate.



Reproduction réservée