

**Zeitschrift:** Le messenger suisse de France : revue mensuelle de la Colonie suisse de France  
**Herausgeber:** Le messenger suisse de France  
**Band:** 15 (1969)  
**Heft:** 2  
  
**Rubrik:** Page au féminin

### **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:** 18.02.2026

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

# page au féminin



Chères lectrices,  
Nous sommes toutes sensibles, n'est-il pas vrai, à la bonne chère, donc aux bonnes recettes. Voici donc tirées du remarquable livre édité par l'Union suisse du commerce de fromage, en collaboration avec Doris et Kaspar Gisler, de Zurich (adaptation française de Maurice Collet, de Genève), quelques recettes succulentes que vous pourrez réaliser grâce aux produits de chez nous que vous trouverez dans certains magasins spécialisés.

## Bomboline

**pour 4-6 personnes :**  
**50 g d'emmental râpé**  
**1 1/2 litre d'eau**  
**1 noix de beurre**  
**1 tasse de farine**  
**100 g de mortadelle**  
**2 œufs**  
**sel**

Cuire le beurre dans l'eau. Ajouter la farine et brasser jusqu'à ce que la pâte se détache de la casserole. Laisser refroidir légèrement. Ajouter le fromage et les œufs. Débiter la mortadelle en dés de la grosseur d'un pois. Les enrober de pâte à frire et les jeter dans la grande friture jusqu'à ce que les bombolines deviennent jaunes comme l'or.

Les bombolines peuvent très bien être préparées un jour à l'avance.

Une fois refroidie, les enfermer dans une boîte. C'est une manière originale d'agrémenter le bouillon un jour de fête.

## Zuppa pavese

**par personne :**  
**1 cuillerée à soupe de sbrinz râpé**  
**1 tranche de pain**  
**1 cuillerée à soupe de beurre**  
**1 œuf**  
**1 tasse de bouillon**

Dans un peu de beurre, faire revenir une fine tranche de pain qui sera placée au fond de la soupière avant de l'arroser de bouillon dans lequel vous ferez pocher un œuf frais. Saupoudrer largement de fromage. Ce n'est rien... c'est exquis.

## Soupe à la tomate

**pour 4 personnes :**  
**100 g de sbrinz râpé**  
**500 g de tomates ou une grande boîte de concentré**  
**1 gros oignon**  
**1 gousse d'ail écrasée**  
**1 cuillerée à soupe de farine**  
**1 cuillerée à soupe d'huile d'olive**  
**sel, paprika**  
**sucre**  
**romarin**  
**1 tasse de crème**  
**1 jaune d'œuf**  
**1 litre d'eau**

Faire revenir dans l'huile l'ail, l'oignon finement hachés et les tomates concassées, saupoudrer avec un peu de farine, puis mouiller avec l'eau. Laisser cuire 15 minutes. Pendant ce temps, mélanger dans la soupière la crème, le jaune d'œuf et le fromage. Tout en conti-

nuant à remuer cette préparation, y verser le liquide. Remettre le tout dans la casserole mais sans laisser cuire. Battre vigoureusement avec le fouet jusqu'aux premiers frémissements. Si vous êtes pressée, prenez un sachet de soupe à la tomate, vous l'améliorerez avec du fromage, un jaune d'œuf et de la crème.

## Le Français

**3, avenue de l'Opéra**  
Tél. OPE. 88-20

Comme par le passé,  
vous y dégusterez  
la bonne fondue suisse  
et les délicieuses croûtes  
au fromage

Maquette exécutée par  
le **STUDIO VOLK** à Paris

## Abonnés

**faites de la publicité  
dans votre journal**

Demandez nos tarifs

La Rédaction

17 bis, quai Voltaire - 7°