Zeitschrift: Suisse magazine = Swiss magazine

Herausgeber: Suisse magazine

Band: - (2002)

Heft: 151-152

Rubrik: Jeux

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: 09.12.2025

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

Gastronomie

Trinquons !

Depuis le temps que nous nous réunissons autour de cette rubrique, comme on pourrait le faire autour d'une table, nous n'avons pas encore levé nos verres.

Une liqueur, en digestif, c'est la note finale de votre repas, elle s'accommode de tout : pour napper les glaces, pour aromatiser un gâteau, pour accompagner un cigare, pour déguster un chocolat.

Liqueur des grisons (Bündner Röteli)

Pour 1 litre de liqueur environ

- 1 litre d'eau-de-vie de fruits
- 100 g de cerises séchées
- 1/2 gousse de vanille
- 1 bâton de cannelle
- 1/4 de citron, le zeste râpé

Mettre dans un bocal, fermer, laisser 3 semaines à la température ambiante, agiter de temps en temps.

- 5 dl d'eau
- 150 g de sucre

Mettre dans une grande casserole, porter à ébullition, réduire à 1 dl, laisser refroidir.

Mélanger à l'eau-de-vie. Après 1 à 2 jours filtrer en passant au tamis, mettre en bouteille et fermer hermétiquement.

Conservation : 8 à 9 mois

Liqueur de griottes

Pour 1 litre de liqueur environ

- 500 g de griottes bien mûres

Équeuter, écraser dans une terrine pour éclater la peau et mettre en bocal.

- 6 dl de kirsch

Ajouter et fermer le bocal, garder dans un endroit clair. Filtrer après 5 à 6 semaines. Ne presser que légèrement l'étamine pour que le liquide reste limpide.

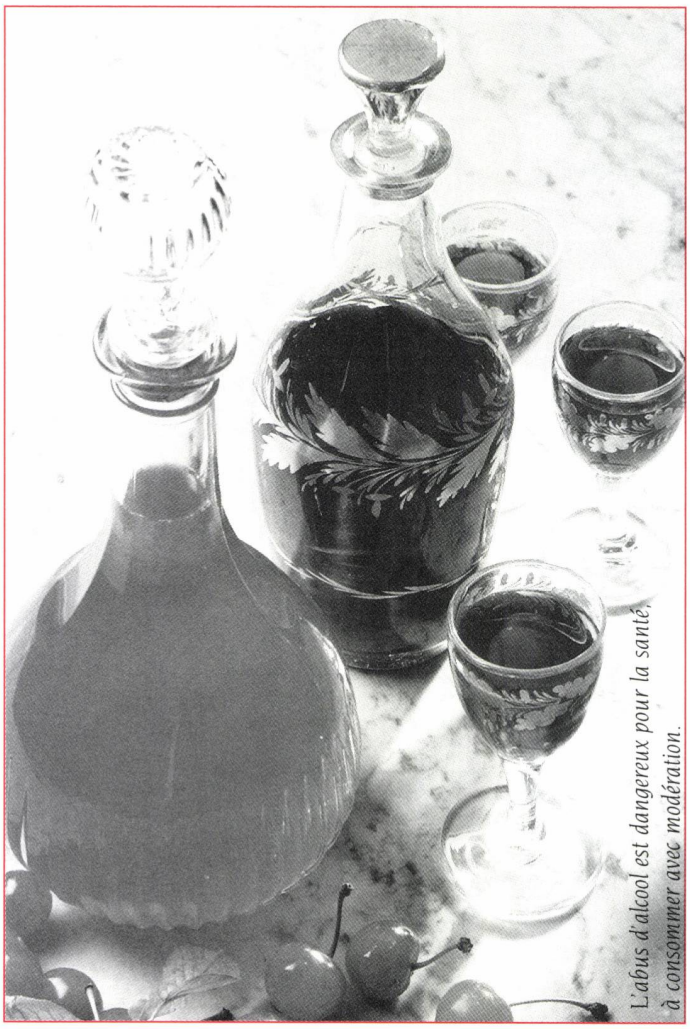
- 3 dl d'eau
- 300 g de sucre

Porter à ébullition, réduire à 2 dl, laisser refroidir.

Mélanger au jus de griotte et kirsch, mettre en bouteilles et laisser vieillir 5 à 6 mois dans un endroit frais.

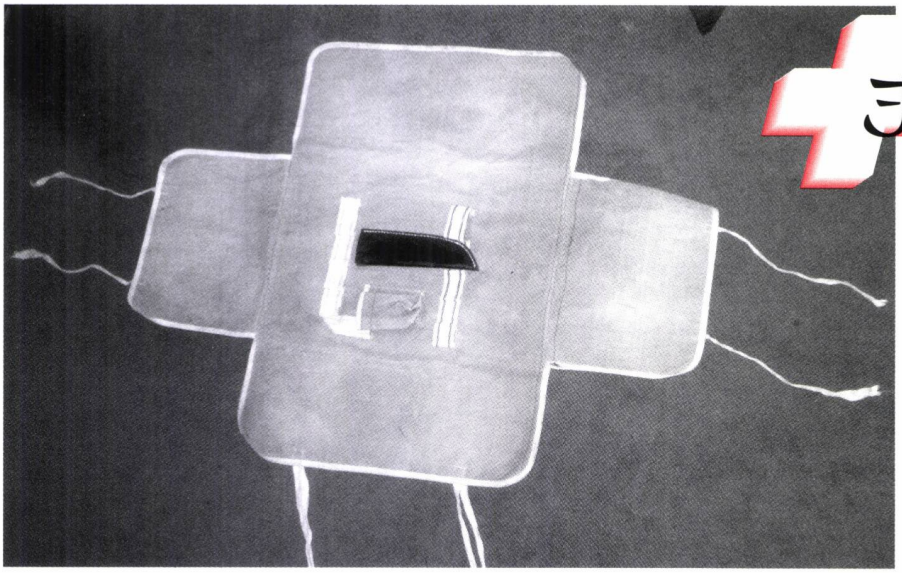
Conseil : coupée avec de l'eau cette liqueur se boit aussi à l'apéritif.

Santé...!!!



Alexandre Pierquet

Merci à tous les lecteurs de cette rubrique pour leurs nombreux courriers et les encouragements qui les accompagnent, la rédaction s'en délecte toujours...



Jeux

Avez vous la réponse ?

Un de nos lecteurs nous a adressé cette photo et souhaiterait savoir quel est cet objet insolite ?

«*J'ai acheté cette curiosité au Liquid shop (surplus militaire de Morges) en pensant que c'était un tablier, mais il est impossible à enfiler... On distingue en son centre un étui en cuir pour un couteau*».

Y aurait-il un lecteur qui puisse nous indiquer à quoi sert cet objet en tissu vert clair ? Écrivez-nous à la Rédaction.