

Rubrique mode

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Schweizer Revue : die Zeitschrift für Auslandschweizer**

Band (Jahr): **11 (1972)**

Heft 42

PDF erstellt am: **22.07.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

- 100 gr. de jambon ;
- 100 gr. d'ananas ;
- 1 cervelas ;
- 50 gr. de cornichons, épices.

Evidez le Malakoff en sorte qu'il ne reste qu'un bord d'environ 1 cm. d'épaisseur. Couper jambon, cervelas et cornichons en dés, les mélanger au beurre battu en mousse et à la saucisse à tartiner. Bien épicer. Ajouter la mie réduite en flocons et fourrer le pain Malakoff évidé de la masse ainsi apprêtée. Envelopper d'une feuille d'aluminium et mettre au frais une nuit. Découper en tranches de 3/4 cm. d'épaisseur avant de servir.

ENTRE NOUS : le pain anglais ne doit pas être frais. Commandez donc votre Malakoff à temps chez votre boulanger.

SALADE DE POULET - GFLUGELSALAT

Pour 3-4 personnes.

Ingrédients :

- 2 tasses de poulet cuit en morceaux ;
- 1 tasse de céleri en morceaux, pas trop cuit ;
- jus de citron, un peu d'oignons finement coupés ;
- 100 gr. de mayonnaise ;
- quelques olives dénoyautées ;
- 2 cuillères à soupe d'amandes en lamelles ;
- 1 tasse de raisins.

Mélanger le poulet, céleri, oignons et le jus de citron. Laisser reposer 30 minutes. Ajouter la mayonnaise, olives, amandes et les raisins. Décorer avec de belles feuilles de salades.

SALADE ECLAIR - BLITZ SALAT

Pour 4 personnes.

Ingrédients :

- 1 botte de radis coupés en fines tranches ;
- 1 petit concombre coupé en fines tranches ;
- 400 gr. gruyère coupé en fines tranches ;
- 1 salade fraîche coupée en fines lamelles.

Mélanger le tout avec la sauce suivante :

- 1 cuillère à café d'aromates ;
- 2 cuillères à soupe de vinaigre de vin ;
- 2 cuillères à soupe de mayonnaise ;
- 3 cuillères à soupe d'huile.

Mélanger lentement d'aromate le vinaigre, la mayonnaise. Ajouter l'huile et battre le tout.

SALADE DE VIANDE - FLEISCHSALAT

Pour 4 personnes.

Ingrédients :

- 300 gr. de viande de bœuf, cuite ;
- 100 gr. de langue de bœuf (un morceau) ;
- 100 gr. de jambon (un morceau) ;
- 50 gr. Gorgonzola ou Roquefort ;
- 2 œufs ;
- quelques feuilles de salade.

Sauce :

- 4 cuillères à soupe d'huile ;
- 2 cuillères à soupe de vinaigre ;
- 1 cuillère à soupe de mayonnaise ;
- un peu d'aromates ;
- un peu de paprika.

Mélanger le tout

Couper la viande, la langue et le jambon en petits carrelots, cuire les

œufs 10 minutes. Après refroidissement les hacher gros, mélanger avec la sauce et la moitié du fromage émietté. Laisser reposer 30 minutes.

Tapisser un saladier avec les feuilles de salade et remplir avec la salade de viande. Garnir avec le fromage émietté.

MELONS A LA MODE DES GRISSONS - GRAUBUNDER MELONEN

Piquer sur les broches alternativement :

- 1 tranche de viande des Grisons roulée ;
- 1 morceau de melon.

Déguster avec les brochettes un verre de Veltliner.

rubrique mode

par Danièle GUERIG

Mesdames, Mesdemoiselles, que porterez-vous cet été ?

Une éclosion de tons pastels habillent les boutiques de la capitale. Du vert tendre en passant par toute la gamme des roses et des bleus, les vêtements d'été font briller nos yeux.

Pour les jeunes qui ne craignent pas d'affronter une tenue « excentrique », la mode « femme enceinte » est à leur disposition. Epaules carrées, les blouses s'évasent sous les aisselles ; elles se portent généralement sur un pantalon. Aux Etats-Unis, des coussins gonflables pour simuler un futur bébé sont vendus en même temps que les robes ! Heureusement que ce gadget n'a pas encore « intoxiqué » l'Europe. Décidément, la Hollande est à l'honneur en matière vestimentaire ; après les blouses qui ne sont qu'une copie des vieux sarraus paysans, voici les sabots ! Les femmes ont-elles un complexe de leur taille qu'elles jugent opportun d'ajouter dix centimètres sous leurs talons afin d'obtenir une démarche d'échassier !

Inutile de parler des jupes ou des chemisiers en vichy, ce n'est plus faire preuve d'originalité que d'en porter.

Les femmes qui aiment une mode élé-

gante mais plus classique choisissent leurs vêtements dans les tons marine, rouge, blanc qui sont très actuels. Les modèles des robes et des jupes portent de nombreux plis, les tailleurs ont des vestes de style blouson.

La longueur est au niveau du genou. Si vous désirez acquérir une robe, je vous conseille la robe chemisier, très élégante aussi bien l'après-midi que le soir, agrémentée d'une parure. Il faut la choisir à manches longues, une petite ceinture et plissée à partir de la taille. En soie naturelle et chamarrée, elle n'en sera que plus appréciée.

Le pantalon est de plus en plus porté par les femmes de tous âges depuis le matin pour aller au bureau ou conduire les enfants à l'école, jusqu'au soir, avec une tunique, pour aller prendre un verre chez des amis.

Les vacances sont proches, un mot donc concernant les maillots. Vous pouvez, sans crainte d'être démodée, porter celui de l'année précédente. En effet, peu de changements dans les modèles et tous les coloris sont représentés. Une nouveauté : la gaine incorporée au maillot pour les femmes fortes.

Il ne s'agit pas de savoir s'habiller. Il faut également se maquiller. Cet été, le maquillage est très léger ; un peu de fond de teint, du blush pour raviver les joues, un fard à paupières d'une couleur assortie à vos yeux, du mascara et un rouge à lèvres légèrement brillant.

Un conseil : comme pré-maquillage des yeux, étaler au pinceau un fard blanc des sourcils à la base inférieure de l'œil.

Vos yeux s'en trouveront agrandis et plus lumineux.