Zeitschrift: Femmes suisses et le Mouvement féministe : organe officiel des

informations de l'Alliance de Sociétés Féminines Suisses

Herausgeber: Alliance de Sociétés Féminines Suisses

Band: 68 (1980)

Heft: [3]

Artikel: Le sottisier

Autor: [s.n.]

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-275895

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: 16.07.2025

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

La vie quotidienne

Le sottisier

remercie la Feuille d'avis de Neuchâtel de nous sélectionner «tout exprès » un choix alléchant de programmes télévisés. Vous constaterez qu'elle ne nous fait pas rater un seul épisode des « Tifins », pour notre plus grande édification morale et spirituelle... mais elle ne saurait signaler, en revanche, le débat sur l'initiative de l'égalité entre hommes et femmes, diffusée pourtant cette semaine-là. Qui donc a fait pour nous ce « choix pour Madame » ?

UN CHOIX POUR MADAME

San Factor 12 h 29 F F 1 12 h 29 F F 1 14 h Antenne 2 19 h 15 T F 1 14 h Antenne 2 19 h 15 T F 1 12 h 29 T F 1 14 h Antenne 2 15 h 15 T F 1 15 h 15 T F 1 16 h Antenne 2 17 h 12 T F 1 17 h 15 T F 1 18 h 15 T F 1 19 h 15 T F 1 17 h 15 T F	Une minute pour les femmes
MERCREDI 1. 12 h 15 T F 1 13 h 15 T F 1 14 h Antenne 2 15 h 15 T F 1 15 h 15 T F 1	Les tifins
MAROI 12 FÉVRIER Les tiffns Les tiffns	
18 h 96 TV romande Les petits plats 12 h 15 T F 1 12 h 29 T F 1 12 h 29 T F 1 14 h Antenne 2 19 h 12 T F 1 19 h 15 T F 1 19 h 15 T F 1 19 h 15 T F 1 12 h 29 T F 1 12 h 29 T F 1 12 h 15 T F 1 12 h 29 T F 1 14 h Antenne 2 19 h 12 T F 1 19 h 15 T F 1 12 h 29 T F 1 12 h 29 T F 1 14 h Antenne 2 19 h 15 T F 1 12 h 29 T F 1 14 h Antenne 2 14 h 3 T F F 1 15 T F 1	3 FÉVRIER
18 h 25 T F 1 Les tifins 14 h	Réponse à tout
DIMANCHE 10 FÉVRIER	Les tifins
DIMANCHE 10 FÉVRIER	Aujourd'hui Madame
JEUDI 11 FÉVRIER 12 h 15 T F 1	Une minute pour les femmes
12 h 15 T F 1	Les tifins
19 h 05 TV romande	Les tifins Aujourd'hui Madame
18 h 05 TV romande	
19 h 12 TF 1	pour les femmes
WARDI 12 FÉVRIER 12 h15TF 1 14 h Antenne 2	Les unns
MARDI 12 FEVRIER 12 h 15 T F 1 Réponse à tout	5 FÉVRIER Réponse à tout
12 h 15 T F 1 Réponse à tout	Les tifins
	Aujourd'hui Madame
12 h 29 T F 1 Les tifins	Une minute
14 h Antenne 2 Aujourd'hui Madame 19 h 15 T F 1	Les tifins

Je déteste la cuisine...

et vous offre une recette que vous ne ferez certainement pas, mais qui offre elle, le charme traditionnel de la cuisine d'autrefois. Voyez donc la recette des paterons, expliquée par Mme Miquette, patronne du restaurant du Catogne, dans le val d'Entremont (Valais).

Il faut tout d'abord que l'on tue le cochon chez vous, condition préliminaire; vous arrivez munie d'une poêle, d'un fouet et d'un bidon près de l'animal agonisant: glisser la poêle sous le cou de l'animal égorgé, recueillir le sang et le fouetter vivement pour éviter qu'il ne caille; verser dans le bidon et rentrer dans sa cuisine.

Faites une pâte à beignets: 2-3 œufs, farine, sucre et un mélange de 2/3 de sang et 1/3 de lait. Battre et laisser reposer le mélange semi-liquide. Ajouter ensuite des pommes coupées en tranches (reinettes si possible), de la cannelle, (et suivant les familles, un peu d'anis moulu ou de marjolaine).

Huiler une grande poêle et cuire le mélange comme une grosse crêpe: verser tout d'abord une louche de la pâte, puis les pommes, retourner avec précaution, verser sur une assiette plate et sucrer abondamment, le pateron sera d'une belle couleur brune genre boudin.

Cette recette n'est jamais servie dans les restaurants, elle se sert pratiquement uniquement dans les familles des vallées de Bagne et d'Entremont. Irez-vous jusqu'à élever un porcelet à la salle de bains?

Bvd Weid

Bloc-notes des bonnes adresses

Institut de beauté canine

Toilettage, bains, trimming stripping. Spécialiste toutes races (cockers, schnauzers, fox).

Danièle MENOUD

Rue de Rive 17 1260 613665

1260 NYON Tél. (022)

Parfumerie - Articles Boutique



Ella Gurtner

Centre commercial
1211 Petit-Saconnex - Tél. 982859

BOULANGERIE-PÂTISSERIE Raymond Matzinger

Tél. 215293 15, rue de Rive, GENÈVE



11, rue Voltaire et 7, rue Chaponnière (Alpes, Mont-Blanc) **Genève**

2, rue Langallerie Lausanne

68, Grand-Rue Montreux



19A Avenue Dumas - Genève



47 33 77

Parcs et jardins

Joseph Menu

Plan-les-Ouates Tél. 022 / 57 46 10

