Jeux

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Suisse magazine = Swiss magazine**

Band (Jahr): **- (2002)**

Heft 151-152

PDF erstellt am: **20.05.2024**

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.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://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.

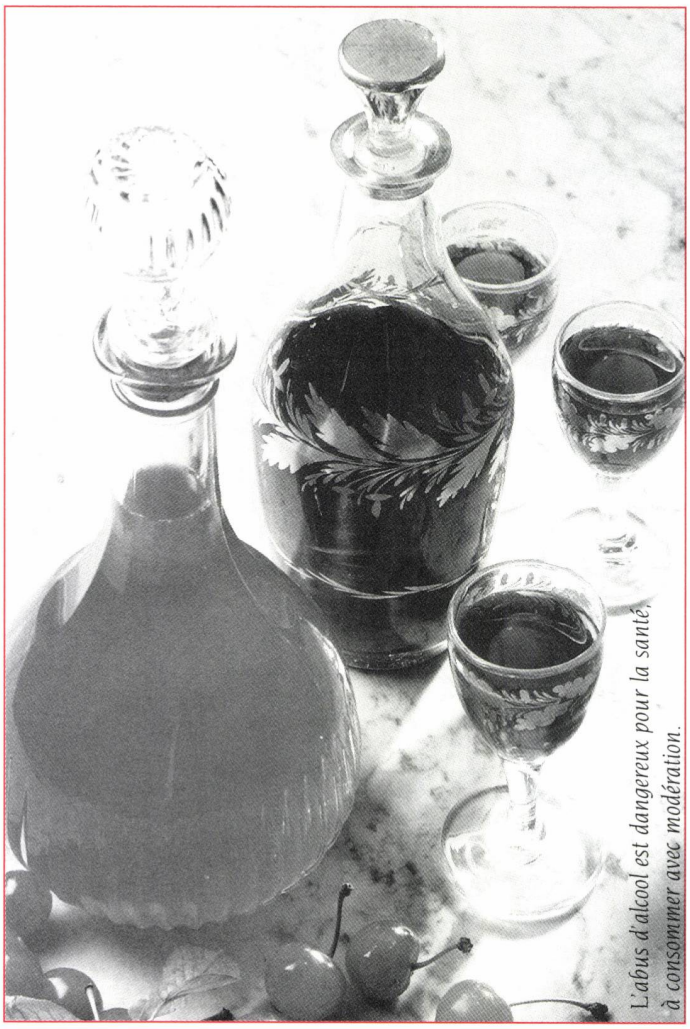
- 3 dl d'eau
- 300 g de sucre

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.

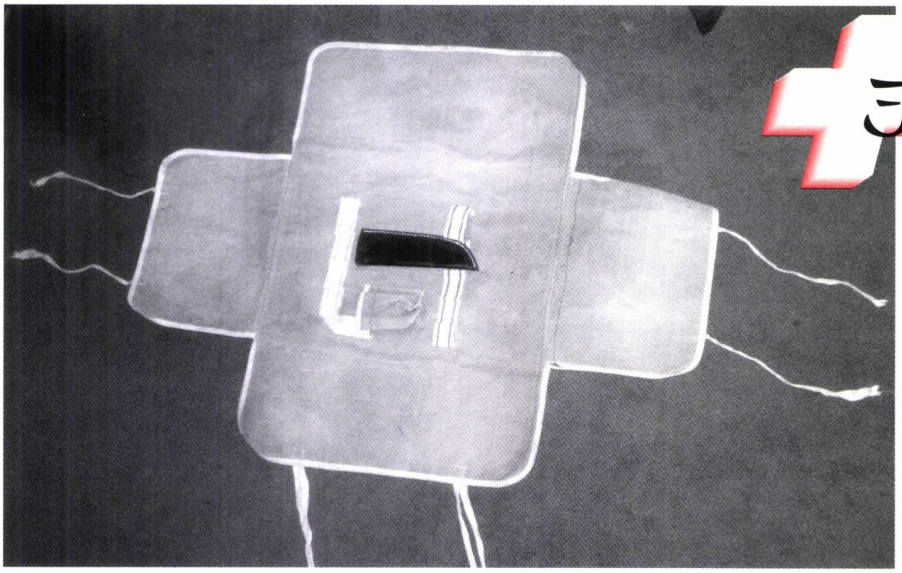
Conseil : coupée avec de l'eau cette liqueur se boit aussi à l'apéritif.

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.