

Le courrier du lecteur

Objektyp: **Group**

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

Band (Jahr): **12 (1973-1974)**

Heft 45

PDF erstellt am: **27.06.2024**

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.

BBC
BROWN BOVERI

la marque de
réputation mondiale

une gamme
prestigieuse
d'appareils
électro-
ménagers

Réfrigérateurs
Surgélateurs
Cuisinières
Hottes aspirantes
Rôtissoires
Matériel à encastrer
Lave-vaisselle
Machines à laver
Essoreuses
Séchoirs
Machines à repasser
Appareils de chauffage
Petits électro-ménagers

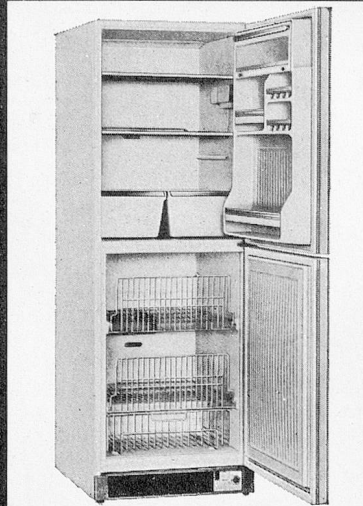
Choisir BBC
c'est mieux qu'un choix,
c'est une certitude.

Demandez encore aujourd'hui
tous renseignements à :

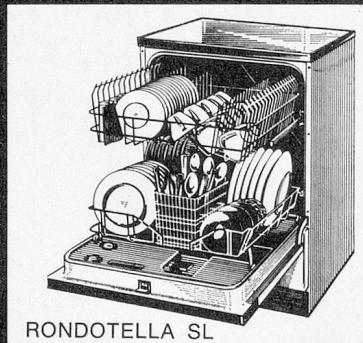
s.a. **BROWN BOVERI n.v.**

Dépt. Electro-Ménager

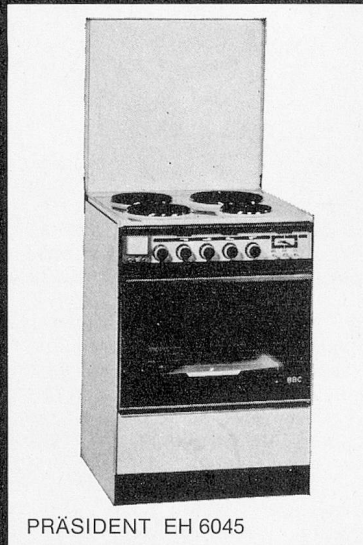
RUE DE STALLE 96 - 1180 BRUXELLES - TEL. (02) 77 30 00



FRIGO COMBINE KG 3830

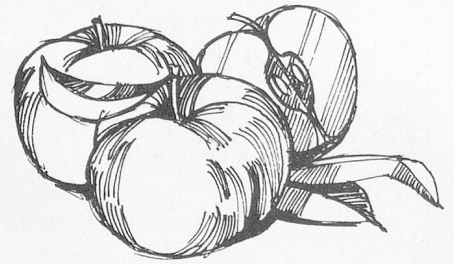


RONDOTELLA SL



PRÉSIDENT EH 6045

REINETTES BERNOISES
AEPFEL NACH BERNER ART



8 tranches de pain toast passé dans le
beurre.

4 pommes reinettes coupées en
lamelles.

50 g de beurre.

20 g de corinthes trempées.

1 verre de vin blanc.

1 noix de beurre.

1 décilitre de crème fraîche.

2 décilitres de sauce d'abricots.

Etuvez dans le beurre et le vin les
pommes, les corinthes et le sucre, en-
duire les toasts et nappez avec la
crème légèrement fouettée.

Pour les amateurs : flambez les toasts
avec du Salamander ou du Grand
Marnier.

Le courrier du lecteur

Nous recevons constamment des mes-
sages d'encouragement mais ne voyons
pas la possibilité de les publier dans
nos colonnes. Merci à tous les lec-
teurs, à qui nous ne pouvons malheu-
reusement pas répondre personnel-
lement.

N'oublions pas que cette rubrique est
aussi ouverte à toutes les critiques ou
suggestions, car ce journal est bien le
vôtre. A bon entendeur... salut !

Nous ne voudrions toutefois pas omet-
tre cette lettre, reçue par l'éditeur :

« Mon Cher Concitoyen,

» Ci-joint à faire une petite correction
qui m'a valu 3 eng... plus 3 communi-
cations. J'ai aussi avisé l'Ambassade
qui doit vous le faire savoir.

» Avec toute ma considération et mes
bons vœux ».

R.

Il s'agissait bien entendu du n° de tél.
de notre ambassade encore une fois
malmené par le linotypiste. Nous nous
en excusons sincèrement auprès de ce
lecteur-humoriste et de tous ceux qui
auraient eu des ennuis similaires. Le
numéro correct est bien entendu le
(02) 12 78 43 à Bruxelles.

J.P.