

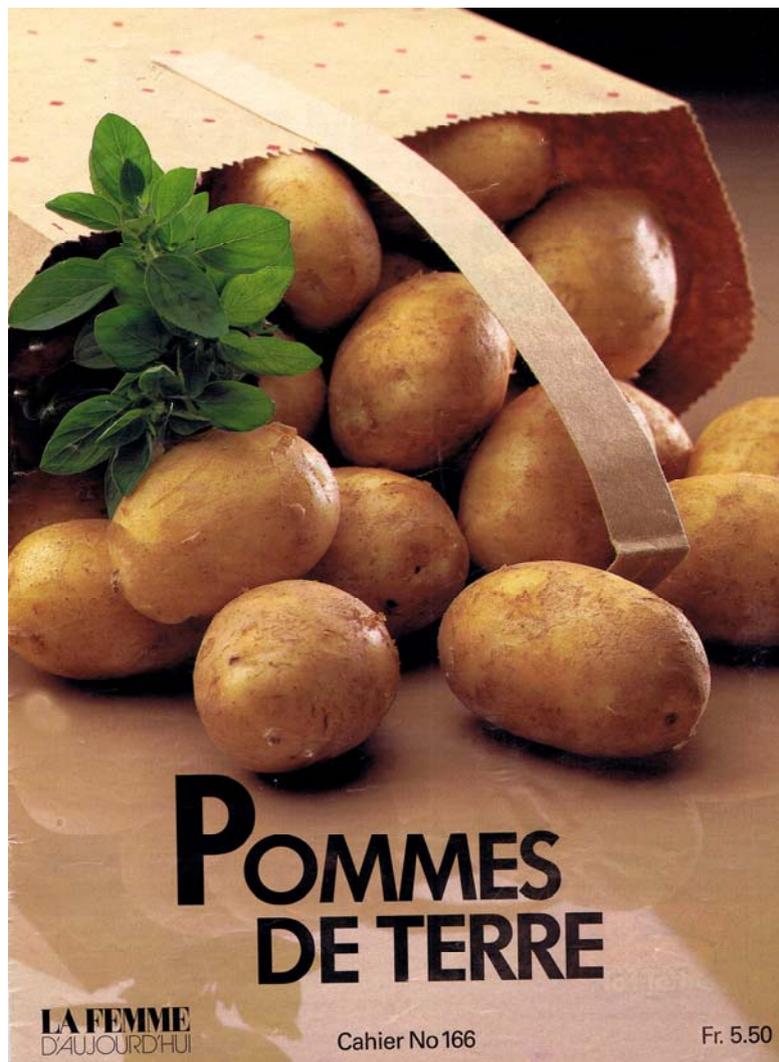
L'eau à la bouche

L'hebdomadaire romand La Femme d'aujourd'hui, qui a cédé la place on ne sait trop quand, disons à la fin des années huitante, à Femina, journal devenu peu à peu et au fil du temps confondant de superficialité, proposait régulièrement des numéros spéciaux. Y apparaissaient des dossiers consacrés au tricotage ou à la cuisine. Nous vous livrons le contenu publicitaire des cahiers 166 et 178.

Ce manque de références sera complété au fur et à mesure de nos découvertes.

Ces publicités, relativement peu nombreuses, prises uniquement sur deux numéros, nous prouvent néanmoins toute l'attention que l'on portait à leur réalisation. A tel point que celles-ci vous font venir... l'eau à la bouche.

Notons que ces numéros spéciaux ne comportent aucune date. Ce qui n'est bien sûr pas le moyen de vous faciliter la tâche alors que vous souhaiteriez les fixer dans le temps avec la précision nécessaire.



On aurait pu rajouter : bonne à tout faire !



Le café 24 carats.

Puisqu'il y a grain et grain, il y a forcément café et café. Faire passer de l'or 16 carats pour du 24 carats n'est pas évident. Pas plus que de tromper un amateur de ONKO Gold averti. Car lui connaît la différence. Cet arôme, ce goût, typiques! C'est ça la différence entre un grain de café et un grain 24 carats ONKO Gold!



ONKO Gold. A chaque jour son petit luxe.



Simplement plus fine.

Mayonnaise Thomy aux fines herbes et pommes de terre en robe des champs.

Avec la nouvelle mayonnaise aux fines herbes THOMY, rien de plus simple que de préparer des plats variés et de goût relevé. Avec ses nombreuses herbes aromatiques, la nouvelle mayonnaise de THOMY s'accorde en effet à merveille avec des pommes de terre en robe des champs fraîchement préparées. Et elle confère à ce plat traditionnel la touche de piquant qui lui sied. Etonnez vos invités et servez leur la prochaine fois la nouvelle mayonnaise aux fines herbes de THOMY avec les pommes de terre en robe des champs.



Le choix qui s'impose.

Poulet aux poivrons à la Zweifel



Recette pour 4 personnes:
1 poulet, sel, condiment en poudre, une forte dose de paprika, 50 g de beurre, 1 petite brindille de romarin, 1 poivron rouge, 1 jaune et 1 vert, 6-8 petits oignons, 1 pincée de marjolaine, des chips Zweifel.

Frottez le poulet de sel, de condiment en poudre et de paprika. Farçissez-le ensuite avec une partie de beurre et le romarin. Épecez les poivrons, coupez-les en lamelles; épéchez les petits oignons. Rangez le tout dans une cocotte en terre cuite (Römertopf), à tremper une dizaine de minutes à l'eau froide; saupoudrez de condiment en poudre et de marjolaine et posez le poulet par-dessus. Glissez au four froid et laissez cuire et poursuivez la cuisson 10 min. à couvert, puis 10 min. encore sans couvercle. Servez avec des chips Zweifel.



Trois premières de Maggi.

Maggi®
Sauce Carbonara

Maggi®
Sauce Paprika

Maggi®
**Morchelsauce
Sauce
aux morilles**

NOUVEAU
La Sauce Carbonara. Une exclusivité de Maggi. Particulièrement appréciée avec tous les genres de pâtes.

La Sauce paprika. La deuxième nouveauté de Maggi qui transformera vos plats en spécialités raffinées.

La succulente Sauce aux morilles. La saveur de cette troisième création fera les délices des gourmets les plus exigeants.

FARNER 026

D' excellents morceaux de cabillaud

avec une saine portion de légumes:

le nouveau poisson au four «Julienne». A la Findus.

Un délice aussi avec des pommes de terre.



Nouveau
Un nouveau régal,
prêt à mettre au four:
le poisson au four
«Julienne». Findus
n'utilise que de fins
morceaux de filet de
toute première
qualité. Des carottes
tendres, du céleri et
de délicieuses cour-
gettes font de ce régal
un plat très équilibré.
Une sauce beurre aux
herbes relève délica-
tement son goût.
Goûtez-le!

Avez-vous déjà goûté ces régals de gourmet?
Poisson au four à la Bordelaise. Aux fines herbes. Typiquement français!
Poisson au four aux amandes. Amandes croustillantes et le goût des plus fines herbes.
Poisson au four à la Zougoise. Avec une sauce au vin blanc délicieusement légère.
Poisson au four Capri. Gratiné aux légumes et épicé à l'italienne.



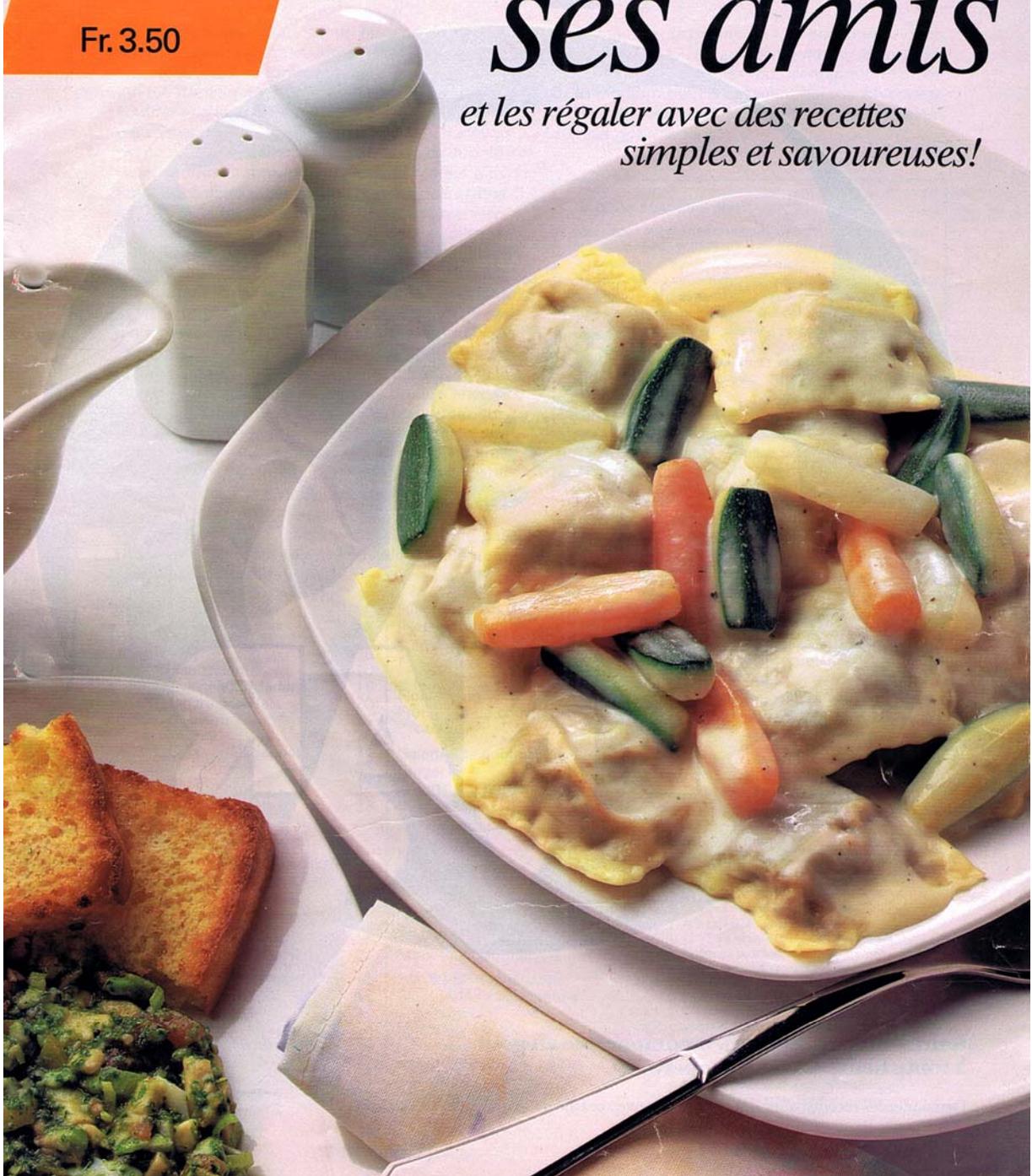
LA FEMME
D'AUJOURD'HUI

Cahier 178

Fr. 3.50

Recevoir ses amis

*et les régaler avec des recettes
simples et savoureuses!*



L'apéro



CYNAR



**Rafraîchissant, naturel, incomparable au goût...
à toute heure CYNAR. L'apéro.**

Demandez les recettes pour des cocktails nouveaux à Bols-Cynar SA, 8023 Zurich 6.



NOUVEAU. ENTRE GOURMETS...

2x2 PORTIONS.

Quatre fois Gourmet pour les gourmets: ce sont les nouveaux potages de Knorr. Dans leur emballage si pratique, de 2x2 portions. Une fête pour le palais... chaudement recommandée pour tous les jours. Bon appétit! Gourmet, de Knorr. Un plaisir de connaisseurs.



Bon: choisissez l'un de ces 4 délices, pour le recevoir gratuitement par retour de courrier.



- Bouillon aux légumes
- Velouté de légumes
- Velouté aux fines herbes et aux champignons
- Velouté de bolets

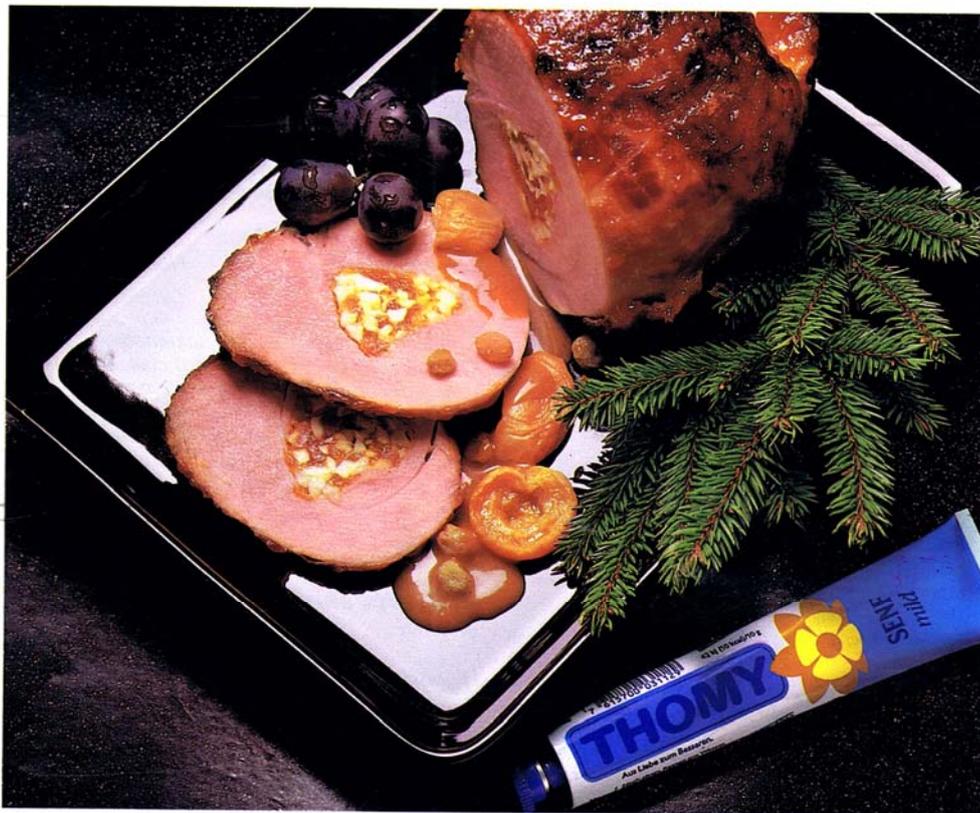
Nom: _____ Prénom: _____

Adresse: _____

NPA/Localité: _____

A renvoyer à Knorr-Nährmittel AG, «Gourmet», case postale, 8240 Thayngen. Fa

UNE RECETTE AUX SENTEURS DE NOËL: JAMBON ROULÉ FARCI.



(Pour 4 personnes)

Préparation: 15 minutes

Cuisson: 120 minutes

1 jambon roulé ou un petit jambon au lait de 1 à 1½ kg, cru

50 g de pommes séchées, grossièrement hachées

150 g d'abricots secs, grossièrement hachés

1 dl de vin blanc

2 cs de moutarde THOMY mi-forte

1 c. de miel

1 pincée de cayenne et 1 de gingembre

1 dl de madère

2 cs de raisins secs

1 brique de Sauce THOMY Bordelaise (sauce au vin rouge, ¼ l)

1 c. de moutarde THOMY mi-forte

Creuser le jambon roulé, dans le sens de la longueur, à l'aide du manche d'une cuillère en bois ou

demander au boucher de le faire. Mélanger les pommes et un tiers des abricots et en farcir le trou creusé au centre du jambon. Faire macérer le reste des abricots dans le vin blanc.

Mettre le jambon roulé (entouré d'un filet) dans une cocotte, ajouter 1 dl d'eau et le faire cuire pendant 1 heure au four, à 180°C, en le retournant souvent. Réduire en purée la moitié des abricots macérés et les mélanger avec la moutarde, le cayenne et le gingembre. Enlever le filet et enduire le jambon de glaçage. Le laisser cuire encore une heure, tout en le badigeonnant de temps en temps. Déglacer le fond de cuisson avec le madère. Ajouter les raisins secs et les abricots restants, puis la sauce au vin rouge. Incorporer la moutarde et servir cette sauce avec le jambon découpé en tranches.

Des croquettes de pommes de terre et des légumes de saison, p.ex. du chou de Bruxelles, accompagnent très bien ce plat.

THOMY®

LE CHOIX QUI S'IMPOSE.

LES FLAMBÉS

Flamber – c'est le feu d'artifice couronnant un repas exquis.

Flambez dans des poêles rondes, ovales ou rectangulaires en matériau GL extrêmement conducteur. Poêles en acier inoxydable ou en cuivre étincelant, avec parements dorés ou en laiton.

Les réchauds Spring assortis sont d'un emploi absolument sûr grâce au gel combustible Firestar.

Les ustensiles GL sont étudiés pour la cuisson sur plaques électriques, plans en vitro-céramique et gaz. Les poêles à flamber, réchauds et accessoires Spring sont en vente dans les magasins spécialisés.



Spring AG · fabrique d'articles en métal · CH-8360 Eschlikon
Téléphone 073 431243 · Télex 883 277 spag