Zeitschrift: Le nouveau conteur vaudois et romand
Band: 76 (1949)
Heft: 5

Artikel: Question et réponse
Autor: [s.n.]
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-226859

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: 14.09.2025

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

Les conseils de " PERRETTE "

Malakoff

Préparer, avec 200 gr. de farine que l'on délaye avec moitié bière et moitié eau, une pâte à frire de consistance moyenne.

Laisser reposer cette pâte à la température de la cuisine.

Au moment de s'en servir, y incorporer deux blancs d'œufs légèrement battus.

Couper dans du Gruyère ou de l'Emmental des tranches assez épaisses, les plonger dans la pâte à frire et les jeter dans la grande friture.

Retirer les beignets avec l'écumoire, les égoutter sur un linge et servir très chaud.

Abonnez-vous au
Nouveau CONTEUR VAUDOIS

A nos correspondants

Pour faciliter l'acheminement de la correspondance concernant LA REDACTION, nos correspondants et amis sont priés d'envoyer à l'avenir tout ce qui la concerne à l'adresse suivante

R. MOLLES,
Marterey 9
LAUSANNE

Nous profitons de cette occasion pour leur présenter nos compliments et pour leur rappeler que les *délais mensuels pour l'envoi des articles à paraître sont fixés au 25 de chaque mois.*

LA REDACTION.

Question et réponse

Nous sommes certains de recevoir bon nombre de réponses pour l'énigme suivante :

Je donne en dix à deviner
Au plus expert en ce manège
Un champ qu'on ne peut moissonner
Que lorsqu'il est couvert de neige,
Ou noir, ou roux en sa jeunesse :
C'est l'abondance... Abandonné,
Mis bas, il reste sans promesse !

Avec prime par tirage au sort : Un agenda.

APRÈS LES FÊTES...

Suivez les bons conseils de « PERRETTE »

Le palais encore parfumé des sucreries et « bonbenisses » du Nouvel-An, réclame un savoureux plat au fromage salé.

*Vous trouverez toujours un choix à votre goût dans les **11** succursales de la*

Centrale laitière de Lausanne
LAITERIE AGRICOLE