

**Zeitschrift:** Le nouveau conteur vaudois et romand  
**Band:** 76 (1949)  
**Heft:** 8

**Artikel:** Les conseils de "Perrette" : salade au fromage  
**Autor:** Perrette  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-226941>

#### 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:** 07.02.2026

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



## Les conseils de “PERRETTE”

### Salade au fromage

*Coupez du fromage de Gruyère et d'Emmenthal en proportions égales et en fines tranches. Préparer une sauce de salade avec du vinaigre, de l'huile, du poivre, une pincée de sel, un peu de moutarde et deux cuillerées à soupe de crème, ajouter le fromage, bien mélanger le tout et laisser reposer la salade pendant une heure avant de servir.*

*Selon les goûts, ajouter une cuillerée de cumin (pour les messieurs on peut forcer la dose), ainsi qu'un peu de raifort râpé. Garnir à volonté.*

**Entreprise d'Electricité**

**Max Rochat**

Pré-du-Marché 24  
**Lausanne**

Téléph. 2 29 60

## 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.

## MESDAMES !

songez à votre fourrure  
de PRINTEMPS

LA BONNE ADRESSE:  
**BALLENEGGER FOURREUR**

17, rue de Bourg, Lausanne  
(Maison de la Confiserie Leimgruber)

TRANSFORMATIONS - RÉPARATIONS - CONSERVATION

Dans les 11 succursales de la

**Laiterie Agricole  
Centrale laitière de Lausanne**

vous trouverez le plus grand choix de fromages pour vos desserts.

**Reblochons Camemberts Limbourg Tommes  
Tête de Moine Perrettes St-Martin Roquefort  
Gorgonzola Fromages de Bagnes etc., etc.**

*de quoi satisfaire les plus fins gourmets !*