

Zeitschrift: Le nouveau conteur vaudois et romand
Band: 76 (1949)
Heft: 9

Artikel: Les conseils de "Perrette" : croque... monsieur !
Autor: Perrette / [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-226965>

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: 18.02.2026

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



Les conseils de "PERRETTE"

Croque... Monsieur !

Prenez un pain « anglais », coupez-le en tranches de 1 cm. d'épaisseur.

Humectez-les d'un peu de vin blanc, puis les garnir d'un morceau de fromage « Tilsit ». Saupoudrez de poivre.

Etendre sur chaque croûte une tranche de jambon. Cuire au four très chaud pendant cinq minutes.

Et la ménagère sera heureuse de voir son époux savourer ces succulents « Croque... Monsieur » !

Bâtons au fromage frits

Couper du fromage de Gruyère en bâtonnets, comme pour les pommes frites. Enrouler ces bâtonnets dans de belles feuilles d'épinards blanchis, les assaisonner, puis les jeter dans la friture chaude. Servir brûlant. Sauce tomate à part.

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

Mai... joli mai !..

La nature est en fête et vous invite au pique-nique. N'oubliez pas, en préparant vos sacs... le dessert de chez nous toujours apprécié.

Pour Madame : Un savoureux "Perrette"

Pour Monsieur : Un camembert "Hallali"

Pour les enfants : nos rafraîchissants "Yogourth"

Le plus grand choix dans les 11 succursales de la

Laiterie Agricole

Centrale laitière de Lausanne