

Zeitschrift: Le nouveau conteur vaudois et romand
Band: 77 (1950)
Heft: 4

Artikel: Les conseils de "Perrette" : croûtes au fromage avec jambon ou lard
Autor: Perrette
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-227241>

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: 11.01.2026

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



Les conseils de "PERRETTE"

Croûtes au fromage avec jambon ou lard

Bien beurrer des tranches de pain de 1 cm. d'épaisseur, les recouvrir d'une tranche de fromage, les mettre au four sur une plaque beurrée, jusqu'à ce que le fromage devienne tendre. On place ensuite sur chaque tranche de pain une tranche de jambon ou de lard et on remet le tout au four pendant 3-5 minutes. (La viande ne doit pas être mise au four auparavant, sinon elle sèche et devient trop salée.) Servir avec une tranche de tomate pour rehausser le goût.

Ces croûtes, servies avec de la salade ou un légume, donnent un excellent dîner ou souper.

Orfèvrerie
Cristallerie
Steiger & C^{IE}
M. LAUSANNE Porcelaines
Objets d'art

4, Rue Saint-François, Lausanne



Un tonneau et du bon
C'est déjà beau!

Alors, vous pensez...

AUX TROIS TONNEAUX?

LAUSANNE

Edmond Milliquet S.A.

Installations sanitaires modernes
Rue Centrale 23 Lausanne

A nos abonnés et lecteurs

Vous savez tous que la publicité contribue à la vie du journal.

Pour que le « Nouveau Conteur » soit toujours digne de son long passé, « FAVORISEZ NOS ANNONCEURS » et surtout dites-leur bien que vous avez vu leur annonce dans le « Conteur ».

Un cadeau qui fera toujours plaisir...!

Offrez ou envoyez à vos parents et amis un « Bon Vachezin de la Vallée » et vous pouvez être certain qu'il sera reçu... à bras ouverts.

Achetez-le, en toute confiance, dans l'une des 12 succursales de la

Centrale laitière de Lausanne
Laiterie Agricole