

Les conseils de "Perrette" : beignets au fromage

Autor(en): **Perrette**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Le nouveau conteur vaudois et romand**

Band (Jahr): **77 (1950)**

Heft 6

PDF erstellt am: **26.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-227289>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

**Les conseils de
" PERRETTE "**

**Beignets
au fromage**



Tailler dans un bon fromage gras de belles tranches rectangulaires de 8 cm. de longueur, 1 cm. de largeur et 1 ½ cm. d'épaisseur, les passer dans l'œuf battu légèrement poivré, mais pas salé, puis les paner. Répéter cette opération très soigneusement.

Au moment de servir, plonger les beignets dans la friture bouillante et envoyer immédiatement.

En coupant le beignet sur l'assiette, le fromage doit couler, comme celui d'une fondue.

Elections « pasteurisées » !

Lors d'une élection pastorale du temps jadis, deux candidats étaient en présence dans une localité du vignoble.

Or, si l'un des ministres buvait son verre à l'occasion, l'autre, en revanche, restait fort attaché à sa tasse de thé et vouait aux gémonies toute autre boisson.

Le syndic, bonhomme, mais estimant que les quatre vérités gisant au fond des verres valent bien qu'on les y aille chercher, fit tout pour que votassent en faveur de son candidat... les citoyens partageant la même opinion.

Bien évidemment, son candidat passa haut la main. Seule, une vieille fille bigote lui en garda rancune qui ne ratait jamais une occasion de s'exclamer :

— Peuh ! notre pasteur, un élu des brebis égarées du village, rien de plus !

Le bon conseil

— Mon époux n'arrête pas de me faire des scènes, bien que je l'aie menacé de partir...

— Et si vous le menaciez de rester ?

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 ».

PERRETTE vous recommande ses spécialités :

Brie sur paille PERRETTE Brie en portion LA CLOCHE
Camembert LA PERRETTE Camembert HALLALI
St-Germain « au cumin »

Ces succulents fromages de dessert sont en vente dans toutes les laiteries et les 12 succursales de la

Centrale laitière de Lausanne
Laiterie Agricole