

Zeitschrift: Le nouveau conteur vaudois et romand
Band: 77 (1950)
Heft: 6

Artikel: Le bon conseil
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-227291>

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: 06.02.2026

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

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 HALLAL
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