

Zeitschrift: Le nouveau conteur vaudois et romand
Band: 77 (1950)
Heft: 8

Artikel: [Anecdotes]
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-227343>

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: 23.11.2025

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



Les conseils de
"PERRETTE"

**Pommes farcies
au fromage**

Cuire au four des pommes de terre de moyenne grosseur et de forme allongée, dans leur pelure, puis les sortir, les partager en deux dans le sens de la longueur et les vider délicatement. Pour 250 gr. de pulpe de pomme de terre, prendre 2 jaunes d'œufs, 50 gr. de beurre, un peu de ciboulette et de crème, 200 gr. de fromage râpé, sel et poivre.

Bien mélanger le tout, remplir les moitiés de pomme de terre de cette masse, saupoudrer de fromage râpé, arroser d'un peu de beurre, gratiner légèrement au four et dresser sur serviette.

(On peut ajouter aussi 200 gr. de champignons et jambon hachés.)

* * *

Un Genevois déclarait : « Les Vaudois pensent vite, mais on ne sait jamais ce qu'ils vont dire. »

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,
Martèrey 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.

LOGIQUE FEMININE

Lui : Où crois-tu que je gagne l'argent que tu dépenses...

Elle : Dans le commerce ! Alors moi, je le fais marcher le commerce...

Lui : Celui des autres, oui.

Elle : Précisément pour que les femmes des autres dépensent l'argent de leurs maris-commerçants... chez toi... !

**Le printemps chante et
"Perrette" vous conseille :**

Pour conserver jeunesse, beauté et longue vie, faites une cure de "YOGHOURT". C'est plus qu'un aliment parfait, c'est une réelle friandise. Mais attention, exigez de votre fournisseur le véritable "YOGHOURT ACIDOPHILUS".

**Centrale laitière de Lausanne
Laiterie Agricole**