

Zeitschrift: Le nouveau conteur vaudois et romand
Band: 78 (1951)
Heft: 11

Artikel: Les conseils de "Perrette" : sandwiches au fromage : tomates fribourgeoises
Autor: Perrette
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-227878>

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: 15.01.2026

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



Les conseils de " PERRETTE "

Voici revenu le temps des fortes chaleurs. Aussi, vite que je vous donne deux recettes rafraîchissantes pour vos « pique-nique » :

Sandwiches au fromage

Beurrer du pain légèrement rôti et étendre un mélange de fromage râpé et de crème. Mettre 2 tranches de pain l'une sur l'autre, découper en forme de triangle, et servir joliment arrangé.

Tomates fribourgeoises

Partager en deux des petites tomates, les presser et les saupoudrer de sel, poivre et ciboulette. Entre temps, couper en petits dés du fromage de Gruyère et le mélanger avec une quantité égale de pommes de terre cuites, également coupées en petits dés, ajouter l'assaisonnement nécessaire, des oignons hachés et lier avec de la mayonnaise. Remplir les tomates de cette salade et saupoudrer de ciboulette.

Dans une diligence d'autrefois

C'était au bon vieux temps des diligences. A une station postale entre dans la voiture, presque pleine, un ecclésiastique qui a un peu de peine à se caser, mais qui finit par obtenir sa place. Au nombre des voyageurs se trouvait une dame qui faisait l'esprit fort et qui, pour se venger du nouveau venu, se met à déblatérer contre la religion, la Bible, etc. Elle espérait que l'ecclésiastique lui donnerait la réplique, ce qui aurait alimenté la conversation. Mais celui-ci garde un silence complet. A la fin, impatientée de ce silence, elle finit par interpellé directement l'homme d'église :

— Comment, monsieur, vous entendez qu'on attaque la religion et la Bible et vous n'en prenez pas la défense !

— Madame, lui répond tranquillement l'ecclésiastique, j'ai lu dans la sainte Ecriture que, quand l'ânesse de Balaam parla, le prophète se tut ! »

PAS DE PERMANENCE

en juillet et août. Reprise le lundi 10 septembre.

(Buffet de la Gare, II^e classe)

Invitation cordiale à tous.

Un YOGHOURT...

pas comme les autres...

Un aliment complet, un aliment parfait. Le seul renfermant l'Acidophilus et un supplément de vitamines C, sous contrôle de l'Institut suisse des vitamines. Un produit unique de la

Centrale laitière de Lausanne
Laiterie Agricole

En vente dans toutes les laiteries et les 11 magasins « Chez Perrette »