

Malice d'élève

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **78 (1951)**

Heft 12

PDF erstellt am: **28.04.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-227905>

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 "

Repas... d'été

Ah! que de fois, en été, n'a-t-on pas soupiré à l'heure des repas :

Que pourrions-nous manger de ravigotant ?

Et déjà la ménagère s'interroge pour satisfaire à l'envie d'un repas d'été rafraîchissant et dont la préparation est des plus simples...

Salade de fromage

Coupez du fromage de Gruyère en fines tranches. Préparez une sauce de salade avec du vinaigre, de l'huile, du poivre, une pincée de sel, un peu de moutarde et deux cuillerées à soupe de crème. Ajoutez le fromage. Bien mélanger le tout et laisser reposer la salade pendant une heure avant de servir.

Selon les goûts, ajoutez une cuillerée de cumin (pour les messieurs on peut forcer la

dose) ainsi qu'un peu de raifort râpé (c'est la saison).

Garnir avec des moitiés d'œuf et des quartiers de tomate.

Malice d'élève

Un instituteur donne sa leçon sur les préfixes et les suffixes.

— Voyons, élève Bonzon, citez-moi l'exemple de quelques diminutifs qui se terminent par le suffixe « cule »...

— !!!

— Allons, mon ami... animalcule, petit animal... monticule, petit mont...

Un autre élève lève la main :

— Eh bien...

— « Crépuscule »... Monsieur !

Le comble pour un coiffeur

— Quoi, vous ne savez pas ?

— Alerter les pompiers du village pour éteindre... le feu du rasoir !

Par les fortes chaleurs...

... il est difficile de conserver le fromage !

Un bon conseil :

Achetez-le « Chez Perrette », vous serez certain d'avoir un fromage de qualité, emballé dans du papier paraffiné toujours frais qui lui garantit une conservation prolongée et lui garde toute sa saveur.

11 magasins en ville : Rue de la Grotte 3 (Bât. B.C.V.) — Av. Juste-Olivier 12 — Rue Enning 8 — Boulevard de Grancy 8 — Rue Marterey 70 — Av. d'Ouchy 70 — Rue St-Martin 35 — Av. des Mousquines 1 — Cheneau-de-Bourg 4 — Av. de la Harpe 21 — Cité-Derrière 4

Centrale laitière de Lausanne
Laiterie Agricole