

Zeitschrift: Le nouveau conteur vaudois et romand
Band: 81 (1954)
Heft: 4

Artikel: Les conseils de Perrette
Autor: Perrette
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-228923>

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

Nos « Perrettes » vous souhaitent une bonne fin d'année et vous suggèrent, pour accompagner un verre de vin blanc ou votre apéritif préféré, ces délicieux petits bâtons au fromage :

BATONS ET GALETES AU FROMAGE

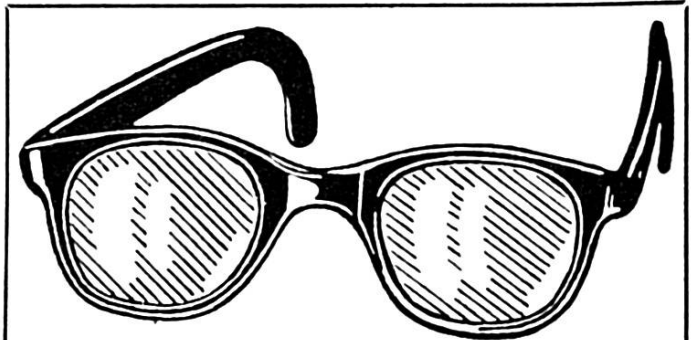
Proportions pour 4 personnes

200 gr. beurre, 200 gr. fromage râpé, 200 gr. farine ; assaisonnement : sel, paprica, muscade, œuf battu. Temps de cuisson : 10-15 min.

Préparation graisser la plaque.

Procédé

— pâte : travailler le beurre en crème, ajouter fromage, farine et assaisonnement. Faire une pâte lisse et homogène et laisser reposer $\frac{1}{2}$ heure. Abaisser la pâte de $\frac{1}{2}$ cm., découper en petit bâtons de grandeur voulue, les placer sur la plaque. Dorer à l'œuf et cuire à four chaud (chaleur du bas plus forte).



TREUTHARDT

LAUSANNE

Rue St-Pierre 1 (arcades Cinéma Atlantic)

EXÉCUTION SOIGNÉE DES
ORDONNANCES MÉDICALES

UN CADEAU TOUJOURS APPRÉCIÉ...

Dans toutes nos succursales.

Offrez à vos amis, à vos parents — en Suisse et à l'ETRANGER — un de ces délicieux « Vacherins de La Vallée », ces authentiques MONT D'OR.

Ou encore une boîte d'assortiments de fromages dans son attrayant emballage de fêtes.

Sur votre demande, nos aimables « Perrettes » se chargeront de faire, pour vous, l'envoi et d'accomplir les formalités nécessaires.

Saint-Martin 35
Av. Juste-Olivier 12
Rue Enning 8
Boulevard de Grancy 8
Marterey 70

Mousquines 1
Av. d'Ouchy 70
Av. de la Harpe 21

Cheneau-de-Bourg 4
Rue Curtat 8
Grotte (Bâtiment B. C. V.)

Centrale Laitière de Lausanne