Zeitschrift: Le nouveau conteur vaudois et romand

Band: 86 (1959)

Heft: 3

Werbung

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: 14.09.2025

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

Conseils d'un épicurien :

Frottez un caquelon avec une gousse d'ail que vous pouvez y laisser. Comptez un dl. de vin blanc sec par personne. Faites partir à feu gai et ajoutez 150 à 200 gr. de fromage râpé (moitié gruyère — moitié emmental) par personne également. Remuez en forme de 8. Laissez cuire un instant à feu vif, ajoutez une cuillerée à café de Maizena pour 4 personnes, et un peu de muscade râpée. Salez et poivrez à votre goût, et portez fièrement votre œuvre sur la table familiale !

CE SOIR...
UNE
BONNE
FONDUE !

Mais oui... quelle bonne idée !
Attention !... il ne suffit pas d'avoir une bonne recette, il faut avant tout un fromage de qualité.
Vous ne serez jamais déçus en achetant le

« Mélange spécial » *« Chez Perrette »*

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.)

et cinq autres à :
La Perraudettaz (Av. Lavaux 6)
Les Bergières 51
Le Bois-Gentil 22
La Conversion
Renens-Village

CENTRALE LAITIÈRE
DE LAUSANNE