

# Les conseils de "Perrette" : pommes farcies au fromage

Autor(en): **Perrette**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **77 (1950)**

Heft 8

PDF erstellt am: **22.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-227342>

## **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 "

**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