

Dinde de Noël

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

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **79 (1952)**

Heft 4

PDF erstellt am: **25.04.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-228072>

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"

Avec sa dernière recette de l'année, « Perrette » vous présente ses « meilleurs vœux » pour l'an neuf.

Spaghetti à la mode de nos grands-mères :

Faire bouillir les spaghetti dans une grande casserole avec beaucoup d'eau afin qu'ils ne collent pas les uns aux autres. 20 minutes de cuisson suffiront ; Ils ne doivent pas être trop tendres.

Passez-les, puis arrosez-les abondamment d'eau chaude et dressez-les sur un plat chaud ; incorporez-leur le beurre fondu et le fromage râpé. En même temps, faites rôtir le lard que vous ajouterez aux spaghetti avec le jambon coupé en fine julienne. Saupoudrez le tout de panure rôtie et arrosez avec le reste du beurre fondu. Servez avec une salade.

* * *

Proportions : 1 paquet de spaghetti, 80 gr. de beurre frais, 100 gr. de fromage râpé, 100 gr. de carrelots de lard, 150 gr. de jambon, 50 gr. de panure.

La revanche du pasteur

Un paysan apporte une poule au pasteur. Celui-ci l'invite à sa table. Huit jours après, c'est un autre paysan qui se présente à la cure, mais, cette fois, les mains vides.

— Qui êtes-vous et que voulez-vous ?

— Monsieur le pasteur, je suis le frère de l'homme qui vous a apporté une poule.

— Asseyez-vous.

Il en arriva ainsi toute une kyrielle, des cousins, des voisins, etc... qui venaient chaque jour manger la soupe au presbytère, si bien qu'à la fin le pasteur, impatienté, fit servir par sa bonne au dernier visiteur, qui n'était autre « qu'un parent du cousin du neveu du beau-frère de l'homme à la poule », une large écuelle d'eau chaude. Il fit la grimace.

— Qu'est-ce pour un potage ? dit-il à la bonne.

— C'est le parent du cousin du neveu du beau-frère du bouillon de la poule...

Dinde de Noël

Un acheteur (entrant dans la boutique d'un marchand de volailles). — Je voudrais voir une belle dinde pour Noël.

Un petit garçon. — Bien, monsieur, maman sera ici dans une minute.

Un cadeau toujours apprécié ..!

Offrez à vos parents, à vos amis

"Un excellent Vacherin de la Vallée"

vous serez certain de leur faire plaisir...

Les véritables "Mont d'Or" s'achètent dans
les 11 succursales de la

Saint-Martin 35
Av. Juste-Olivier 12
Rue Enning 8
Boulevard de Grancy 8
Martigny 70
Mousquines 1
Av. d'Ouchy 70
Av. de la Harpe 21
Cheneau de Bourg 4
Cité-Derrière 5
Grotte (Bâtiment B.C.V.)

Centrale laitière de Lausanne
Laiterie Agricole

Nous nous chargeons des expéditions