

Les conseils de Perrette

Autor(en): **Perrette**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **83 (1956)**

Heft 1

PDF erstellt am: **25.04.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-229785>

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*

*Ayant levé le brun croûton
D'une savoureuse fondue,
Jean-Louis dit, haussant le ton :
Femme, l'ai-je bien... descendue !*

Gageons que la fondue de Jean-Louis était faite non seulement selon une bonne recette de chez nous et par une bonne ménagère, mais qu'elle devait ses vertus gastronomiques à un excellent choix de fromages de... « CHEZ PERRETTE » !

Et voici encore une recette dont le « mélange PERRETTE » fera toute la valeur culinaire :

Petites galettes au fromage

Travaillez 500 gr. de farine avec 150 gr. de beurre. Formez un trou au milieu du mélange et versez-y 2 dl. de lait, une forte pincée de sel, 100 gr. de levure en poudre et 50 gr. de fromage râpé. Pétrissez le tout, puis étendez la pâte au rouleau à un demi-centimètre d'épaisseur. Découpez-la en carrés de quelques centimètres de côté. Cuire une dizaine de minutes à feu doux.

Prière instante à nos abonnés

Pour éviter tous frais de remboursement et faciliter le travail de l'Administration, nous prions nos fidèles abonnés d'utiliser le chèque postal encarté dans le *Conteur* pour le paiement de leur abonnement :

15 septembre 1955
au 15 août 1956.

Merci !

Vous ne raterez jamais votre fondue

si vous la faite avec le « Mélange spécial » de chez PERRETTE...

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

Centrale Laitière de Lausanne

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

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