

Pourquoi... !

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

Objekttyp: **Article**

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

Band (Jahr): **76 (1949)**

Heft 4

PDF erstellt am: **14.05.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-226838>

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"

Beignets au fromage de Bagnes ou de Glaris

Couper dans un bon fromage de Bagnes ou de Glaris, des tranches de 8 cm. de long, 4 cm. de large et 1 ½ cm. d'épaisseur.

Passer ces tranches dans l'œuf battu, légèrement poivré, mais pas salé.

Répéter cette opération très soigneusement.

Plonger les beignets dans la friture bouillante et servir chaud. En coupant le beignet sur l'assiette, le fromage doit couler comme une fondue.

Baguettes au fromage

Travailler ensemble 100 gr. de farine, 140 gr. de beurre, 150 gr. de bon gruyère râpé. Incorporer à cette masse 2 jaunes d'œufs ainsi qu'un peu de paprika.

Laisser reposer quelques heures au frais.

Façonner cette pâte en baguettes de l'épaisseur d'un doigt et d'une longueur de 7 à 8 cm.

Faire cuire à four moyen.

Excellent avec un verre de 47.

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,
Marterey 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.



Pourquoi... !

Pourquoi les coqs ont-ils des ailes
Pourquoi les poules ont-elles des œufs ?
Parce que les coqs ont besoin d'elles
Et que les poules ont besoin d'eux.

Un abonné.

LA VIANDE EST CHÈRE... Suivez les conseils
économiques de "PERRETTE"

**Un bon Gruyère,
Un excellent vacherin fribourgeois,
Un savoureux fromage de Bagnes ou de Glaris,
Un vacherin « Mont-d'Or » crèmeux,**

s'achètent en toute confiance dans les 11 succursales de la

**Centrale laitière de Lausanne
LAITERIE AGRICOLE**