Glanures : au restaurant

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

Objekttyp: **Article**

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

Band (Jahr): **80 (1953)**

Heft 5

PDF erstellt am: **26.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-228522

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.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Les conseils de " PERRETTE "

Croquettes au fromage

Faire un roux avec 60 gr. de beurre et 60 gr. de farine, mouiller avec ½ litre moitié crème, moitié lait, puis y incorporer 300 gr. de gruyère râpé. Lier avec trois jaunes d'œufs, laisser cuire, en remuant continuellement, jusqu'à consistance désirée et étendre la masse, sur une épaisseur de 2 cm., sur une tôle beurrée. Après complet refroidissement, découper à l'emporte-pièce des rondelles ou des bâtonnets, les paner à l'anglaise et les jeter dans la grande friture. Servir de suite avec du persil frit. Sauce tomate à part.

« Ofenguck », spécialité zougoise

Cuire les pommes de terre crues, coupées en morceaux, à l'eau salée et, avec de la farine et un peu de lait, préparer une purée de pommes de terre ferme, ou utiliser un reste de purée de pommes de terre.

Sur une plaque huilée ou graissée, étendre une couche de purée d'environ ½ cm. d'épaisseur, répartir le fromage par dessus et asperger d'un peu de lait.

Pour les amateurs d'oignons, saupoudrer le fromage d'oignon haché.

Cuire la tarte au four à belle couleur, environ 30 minutes. Servir très chaud dans la plaque. Un mets délicieux et très simple à préparer.

Quantité pour 4 personnes : *600 gr. pommes de terre, 1 cuillerée de farine, 300 gr. de fromage râpé et un peu de lait.*

GLANURES

Au restaurant

Un professeur entre dans un restaurant et commande une omelette. Quand il a fini, il dit :

— Garçon, l'addition !

Le garçon l'apporte et le client lit : « Une omelete Fr. 5.— ».

— Quelle bêtise, dit-il au garçon, vous avez oublié un t.

— On va réparer la faute, Monsieur, répond le garçon.

Un instant après, il revient et le professeur lit :

Une omelete :	*Fr. 5.—*
Un thé :	*Fr. 2.—*
Total :	*Fr. 7.—*

UN SOUPER BIEN VAUDOIS...

et un régal pour tous :

Des pommes de terre en robe des champs avec du bon VACHERIN DE LA VALLÉE.

Les pommes de terre ne seront pas trop chaudes, mais en revanche, le vacherin doit être un excellent MONT D'OR de la

11 succursales en ville
TÉLÉPHONE 23 01 51

Centrale Laitière de Lausanne
Laiterie Agricole