

Les conseils de "Perrette" : malakoff

Autor(en): **Perrette**

Objektyp: **Article**

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

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

Heft 5

PDF erstellt am: **10.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-226858>

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"

Malakoff

Préparer, avec 200 gr. de farine que l'on délaye avec moitié bière et moitié eau, une pâte à frire de consistance moyenne.

Laisser reposer cette pâte à la température de la cuisine.

Au moment de s'en servir, y incorporer deux blancs d'œufs légèrement battus.

Couper dans du Gruyère ou de l'Emmental des tranches assez épaisses, les plonger dans la pâte à frire et les jeter dans la grande friture.

Retirer les beignets avec l'écumoire, les égoutter sur un linge et servir très chaud.

**Abonnez-vous au
 Nouveau CONTEUR VAUDOIS**

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.

Question et réponse

Nous sommes certains de recevoir bon nombre de réponses pour l'énigme suivante :

*Je donne en dix à deviner
 Au plus expert en ce manège
 Un champ qu'on ne peut moissonner
 Que lorsqu'il est couvert de neige,
 Ou noir, ou roux en sa jeunesse :
 C'est l'abondance... Abandonné,
 Mis bas, il reste sans promesse !*

Avec prime par tirage au sort : Un agenda.

APRÈS LES FÊTES...

Suivez les bons conseils de « PERRETTE »

Le palais encore parfumé des sucreries et « bonbenisses » du Nouvel-An, réclame un savoureux plat au **fromage salé.**

Vous trouverez toujours un choix à votre goût dans les 11 succursales de la

**Centrale laitière de Lausanne
 LAITERIE AGRICOLE**