Bâtons au fromage frits

Autor(en): **Perrette**

Objekttyp: **Article**

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

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

Heft 9

PDF erstellt am: **01.06.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-226966

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 "

Croque... Monsieur !

Prenez un pain « anglais », coupez-le en tranches de 1 cm. d'épaisseur.

Humectez-les d'un peu de vin blanc, puis les garnir d'un morceau de fromage « Tilsit ». Saupoudrez de poivre.

Etendre sur chaque croûte une tranche de jambon. Cuire au four très chaud pendant cinq minutes.

Et la ménagère sera heureuse de voir son époux savourer ces succulents « Croque... Monsieur » !

Bâtons au fromage frits

Couper du fromage de Gruyère en bâtonnets, comme pour les pommes frites. Enrouler ces bâtonnets dans de belles feuilles d'épinards blanchis, les assaisonner, puis les jeter dans la friture chaude. Servir brûlant. Sauce tomate à part.

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.

MESDAMES !
songez à votre fourrure
de PRINTEMPS

LA BONNE ADRESSE :
BALLENEGGER FOURREUR
17, rue de Bourg, Lausanne
(Maison de la Confiserie Leimgruber)

TRAMSFORMATIONS - RÉPARATIONS - CONSERVATION

Mai... joli mai !..

La nature est en fête et vous invite au pique-nique. N'oubliez pas, en préparant vos sacs... le dessert de chez nous toujours apprécié.

Pour Madame : Un savoureux "Perrette"
Pour Monsieur : Un camembert "Hallali"
Pour les enfants : nos rafraîchissants "Yogourth"

Le plus grand choix dans les 11 succursales de la
Laiterie Agricole
Centrale laitière de Lausanne