

# Les conseils de "Perrette" : croûtes au fromage avec jambon ou lard

Autor(en): **Perrette**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **77 (1950)**

Heft 4

PDF erstellt am: **05.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-227241>

## **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 "**

**Croûtes au fromage  
avec jambon ou lard**

*Bien beurrer des tranches de pain de 1 cm. d'épaisseur, les recouvrir d'une tranche de fromage, les mettre au four sur une plaque beurrée, jusqu'à ce que le fromage devienne tendre. On place ensuite sur chaque tranche de pain une tranche de jambon ou de lard et on remet le tout au four pendant 3-5 minutes. (La viande ne doit pas être mise au four auparavant, sinon elle sèche et devient trop salée.) Servir avec une tranche de tomate pour rehausser le goût.*

*Ces croûtes, servies avec de la salade ou un légume, donnent un excellent dîner ou souper.*

Orfèvrerie  
Cristallerie  
**Steiger** & C<sup>IE</sup>  
M. LAUSANNE  
Porcelaines  
Objets d'art

4, Rue Saint-François, Lausanne



*Un tonneau et du bon  
C'est déjà beau!*

Alors, vous pensez...

**AUX TROIS TONNEAUX?**

LAUSANNE

**Edmond Milliquet S.A.**

Installations sanitaires modernes  
Rue Centrale 23 Lausanne

**A nos abonnés et lecteurs**

**Vous savez tous que la publicité contribue à la vie du journal.**

**Pour que le « Nouveau Conteur » soit toujours digne de son long passé, « FAVORISEZ NOS ANNONCEURS » et surtout dites-leur bien que vous avez vu leur annonce dans le « Conteur ».**

**Un cadeau qui fera toujours plaisir...!**

*Offrez ou envoyez à vos parents et amis un « Bon Vachezin de la Vallée » et vous pouvez être certain qu'il sera reçu... à bras ouverts.*

Achetez-le, en toute confiance, dans l'une des 12 succursales  
de la

**Centrale laitière de Lausanne**  
Laiterie Agricole