

Les conseils de "Perrette" : salade au fromage

Autor(en): **Perrette**

Objektyp: **Article**

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

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

Heft 8

PDF erstellt am: **22.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-226941>

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 "

**Salade au
 fromage**

Coupez du fromage de Gruyère et d'Emmental en proportions égales et en fines tranches. Préparer une sauce de salade avec du vinaigre, de l'huile, du poivre, une pincée de sel, un peu de moutarde et deux cuillerées à soupe de crème, ajouter le fromage, bien mélanger le tout et laisser reposer la salade pendant une heure avant de servir.

Selon les goûts, ajouter une cuillerée de cumin (pour les messieurs on peut forcer la dose), ainsi qu'un peu de raifort râpé. Garnir à volonté.

Entreprise d'Electricité

Max Rochat

Pré-du-Marché 24 Téléph. 2 29 60
Lausanne

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 Confection Leimgruber)

TRANSFORMATIONS - RÉPARATIONS - CONSERVATION

Dans les 11 succursales de la

Laiterie Agricole

Centrale laitière de Lausanne

vous trouverez le plus grand choix de fromages pour vos desserts.

Reblochons Camemberts Limbourgs Tommes

Tête de Moine Perrettes St-Martin Roquefort

Gorgonzola Fromages de Bagnes etc., etc.

de quoi satisfaire les plus fins gourmets !