

**Zeitschrift:** Le nouveau conteur vaudois et romand  
**Band:** 76 (1949)  
**Heft:** 4

**Artikel:** Les conseils de "Perrette" : beignets au fromage de Bagnes ou de Glaris  
**Autor:** Perrette  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-226835>

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 14.03.2025

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**



Les conseils de  
 " PERRETTE "

*Beignets au fromage de  
 Bagnes ou de Glaris*

*Couper dans un bon fromage de Bagnes ou de Glaris, des tranches de 8 cm. de long, 4 cm. de large et 1 ½ cm. d'épaisseur.*

*Passer ces tranches dans l'œuf battu, légèrement poivré, mais pas salé.*

*Répéter cette opération très soigneusement.*

*Plonger les beignets dans la friture bouillante et servir chaud. En coupant le beignet sur l'assiette, le fromage doit couler comme une fondue.*

*Baguettes au fromage*

*Travailler ensemble 100 gr. de farine, 140 gr. de beurre, 150 gr. de bon gruyère râpé. Incorporer à cette masse 2 jaunes d'œufs ainsi qu'un peu de paprika.*

*Laisser reposer quelques heures au frais.*

*Façonner cette pâte en baguettes de l'épaisseur d'un doigt et d'une longueur de 7 à 8 cm.*

*Faire cuire à four moyen.*

*Excellent avec un verre de 47.*

**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.**



**Pourquoi... !**

Pourquoi les coqs ont-ils des ailes  
 Pourquoi les poules ont-elles des œufs ?  
 Parce que les coqs ont besoin d'elles  
 Et que les poules ont besoin d'eux.

*Un abonné.*

**LA VIANDE EST CHÈRE...** *Suivez les conseils économiques de « PERRETTE »*

**Un bon Gruyère,  
 Un excellent vacherin fribourgeois,  
 Un savoureux fromage de Bagnes ou de Glaris,  
 Un vacherin « Mont-d'Or » crémeux,**

*s'achètent en toute confiance dans les 11 succursales de la*

**Centrale laitière de Lausanne  
 LAITERIE AGRICOLE**