

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

**Band:** 79 (1952)

**Heft:** 4

**Artikel:** Les conseils de "Perrette" : spaghetti à la mode de nos grands-mères

**Autor:** Perrette

**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-228070>

### **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:** 30.03.2025

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



## Les conseils de "PERRETTE"

Avec sa dernière recette de l'année, « Perrette » vous présente ses « meilleurs vœux » pour l'an neuf.

### Spaghetti à la mode de nos grands-mères :

*Faire bouillir les spaghetti dans une grande casserole avec beaucoup d'eau afin qu'ils ne collent pas les uns aux autres. 20 minutes de cuisson suffiront ; Ils ne doivent pas être trop tendres.*

*Passez-les, puis arrosez-les abondamment d'eau chaude et dressez-les sur un plat chaud ; incorporez-leur le beurre fondu et le fromage râpé. En même temps, faites rôtir le lard que vous ajouterez aux spaghetti avec le jambon coupé en fine julienne. Saupoudrez le tout de panure rôtie et arrosez avec le reste du beurre fondu. Servez avec une salade.*

\* \* \*

Proportions : 1 paquet de spaghetti, 80 gr. de beurre frais, 100 gr. de fromage râpé, 100 gr. de carrelots de lard, 150 gr. de jambon, 50 gr. de panure.

## La revanche du pasteur

Un paysan apporte une poule au pasteur. Celui-ci l'invite à sa table. Huit jours après, c'est un autre paysan qui se présente à la cure, mais, cette fois, les mains vides.

— Qui êtes-vous et que voulez-vous ?

— Monsieur le pasteur, je suis le frère de l'homme qui vous a apporté une poule.

— Asseyez-vous.

Il en arriva ainsi toute une kyrielle, des cousins, des voisins, etc... qui venaient chaque jour manger la soupe au presbytère, si bien qu'à la fin le pasteur, impatienté, fit servir par sa bonne au dernier visiteur, qui n'était autre « qu'un parent du cousin du neveu du beau-frère de l'homme à la poule », une large écuelle d'eau chaude. Il fit la grimace.

— Qu'est-ce pour un potage ? dit-il à la bonne.

— C'est le parent du cousin du neveu du beau-frère du bouillon de la poule...

## Dinde de Noël

Un acheteur (*entrant dans la boutique d'un marchand de volailles*). — Je voudrais voir une belle dinde pour Noël.

Un petit garçon. — Bien, monsieur, maman sera ici dans une minute.

*Un cadeau toujours apprécié ..!*

Offrez à vos parents, à vos amis

**"Un excellent Vacherin de la Vallée"**

*vous serez certain de leur faire plaisir...*

Les véritables "Mont d'Or" s'achètent dans  
les 11 succursales de la

Saint-Martin 35  
Av. Juste-Olivier 12  
Rue Enning 8  
Boulevard de Grancy 8  
Marterey 70  
Mousquines 1  
Av. d'Ouchy 70  
Av. de la Harpe 21  
Cheneau de Bourg 4  
Cité-Derrière 5  
Grotte (Bâtiment B.C.V.)

**Centrale laitière de Lausanne**  
**Laiterie Agricole**

Nous nous chargeons des expéditions