

Zeitschrift: Le nouveau conteur vaudois et romand
Band: 79 (1952)
Heft: 7

Artikel: Les conseils de "Perrette"
Autor: Perrette
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-228167>

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"

Un souffle printanier et voilà qu'apparaissent les premières perce-neige qui annoncent le réveil de la nature. Déjà, à la surface des jardins encore dénudés surgissent les fines feuilles des premières salades. La ménagère s'en réjouit et apportera à son prochain menu un bon plat de **Salade de Pâques** qui accompagnera si bien les savoureux bâtons au fromage. La préparation en est si simple; voyez plutôt :

Dans une pâte brisée, ou mieux encore feuilletée, que vous aurez abaissée l'épaisseur d'un dos de couteau, vous découperez de petits rectangles. Sur une partie de ces rectangles, vous disposerez alors de petits bâtons de fromage de 5 cm., entourés d'une fine tranche de lard. Recouvrez-les ensuite des autres rectangles restants et pressez les bords avec une fourchette. Une fois dorées au jaune d'œuf, les pièces ainsi constituées seront placées sur une feuille à gâteau beurrée que vous glisserez au four pas trop chaud. Pour une bonne réussite, il vous suffira d'avoir un tout bon Gruyère, aussi « Perrette » se fera-t-elle un plaisir de vous conseiller et éventuellement vous coupera les tranches de l'épaisseur voulue. Rendez-lui visite.

Perrette de Juste-Olivier.

Oeufs farcis

Peler 5 œufs durs, les partager dans le sens de la longueur, enlever le jaune, et le passer au tamis; ajouter à ce jaune 50 gr. de beurre et 50 gr. de Gruyère ou d'Emmental râpé, bien battre le tout en mousse, et, à l'aide d'un cornet muni d'une douille cannelée, remplir les œufs. Les dresser sur un plat avec tout autour de petits canapés que l'on aura garni d'une mince tranche de fromage.

Plaict général de 1368

Si quelque boucher ou quelque marchand achète un bœuf ou un autre animal, un Citoyen ou Résident à Lausanne le peut avoir pour le même prix. Et ce Citoyen ou Résident est obligé de donner à celui qui l'aura acheté quatre deniers à raison de gain, si le Citoyen ou ce Résident veut l'avoir pour la Dépense de sa maison.

Item, quand une Boulangère achète du froment ou de l'autre bled, un Citoyen ou un Résident à Lausanne, peut l'avoir pour le même prix. Et tant qu'un Citoyen ou un Résident a la main sur un sac de bled, une Boulangère ni même une autre ne doit pas le marchander. Et de même quand un Citoyen ou un Résident marchande quelque marchandise, un autre ne doit pas la marchander jusqu'à ce que le Citoyen ou le Résident se soit retiré de la place.

Voici bientôt les Fêtes de Pâques...

Dans tous les magasins "Chez PERRETTE" vente
spéciale d'ŒUFS FRAIS et d'ŒUFS TEINTS

Une garantie : Des œufs toujours frais livrés chaque jour par nos producteurs

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