

Zeitschrift: Le nouveau conteur vaudois et romand
Band: 76 (1949)
Heft: 7

Artikel: Les conseils de "Perrette" : soufflés au fromage
Autor: Perrette
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-226919>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 06.02.2026

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



**Les conseils de
“PERRETTE”**

**Soufflés au
fromage**

Battre en mousse 125 gr. de beurre avec un peu de sel, puis incorporer peu à peu 6 jaunes d'œufs, 200 gr. de fromage de Gruyère ou d'Emmental râpé, 70 gr. de farine ainsi que 6 blancs d'œufs battus en neige. Verser cette masse dans un moule beurré et saupoudré de panure, et cuire à four assez chaud jusqu'à belle couleur jaune d'or.

Oeufs farcis

Peler 5 œufs cuits 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.

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 Confiserie Leimgruber)

TRANSFORMATIONS - RÉPARATIONS - CONSERVATION

Voici bientôt les Fêtes de Pâques...

les œufs baissent ! Suivez les conseils de PERRETTE et vous pourrez faire à peu de frais des mets exquis.

Tous les produits laitiers dans les 11 succursales de la
Centrale laitière de Lausanne
Laiterie Agricole