

Zeitschrift: Le nouveau conteur vaudois et romand
Band: 77 (1950)
Heft: 7

Artikel: [Anecdote]
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-227318>

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: 12.01.2026

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



Les conseils de "PERRETTE"

Mesdames, voici le moment de l'année où les œufs sont le meilleur marché. Profitez-en pour confectionner quelques plats dans lesquels cette nourrissante denrée entre pour une bonne part. Ainsi de cette recette aussi simple que succulente :

Omelette Jurassienne

Proportions (pour une personne) : 3 œufs, 50 gr. fromage râpé, 20 gr. de lard maigre coupé en dés, 150 gr. de pommes de terre bouillies.

Rôtir légèrement le lard sur feu doux, avec une échalotte hachée. Ajouter les pommes de terre et leur faire prendre couleur, puis le fromage, sel, poivre, ciboulette ou persil haché. Battre les œufs et les mélanger à la garniture, cuire le tout à belle couleur jaune d'or, former l'omelette et la renverser sur un plat.

Un vigneron de Lutry se plaignait des mauvaises récoltes successives, malgré tout le travail qu'il fournissait, lui, sa femme et ses enfants. Levant sa main au ciel, il exhala sa plainte en ces termes : « Je ne veux nommer personne, mais c'est dégoûtant ! »

Vaudois...!

Le verre de l'amitié se boit au
BUFFET DE LA GARE

André OYEX

LAUSANNE



Offre belles pochettes timbres pour débutants :
500 différents monde entier . . . Fr. 3.-
1000 " " " " " 7.-
200 " Colonies françaises. " 4.80
200 " Suisse depuis 1854. " 7.50
150 " Colonies anglaises. " 3.-

Ed. S. ESTOPPEY

Rue de Bourg 10, LAUSANNE

Achète à bon prix timbres anciens et vieilles lettres

A nos abonnés et lecteurs

Vous savez tous que la publicité contribue à la vie du journal.

Pour que le « Nouveau Conteur » soit toujours digne de son long passé, « FAVORISEZ NOS ANNONCEURS » et surtout dites-leur bien que vous avez vu leur annonce dans le « Conteur ».

Amis du Conteur qui lisez régulièrement les "Conseils de Perrette"

Avez-vous déjà rendu visite à son petit, mais si sympathique

BAR LAITIER DE LA GROTTÉ ?

(nouveau bâtiment de la B.C.V.)

"PERRETTE" enchantée de vous y recevoir, vous servira avec son plus gracieux sourire, des consommations de choix à des prix très modérés.

Centrale laitière de Lausanne
Laiterie Agricole