

Zeitschrift: Le nouveau conteur vaudois et romand
Band: 80 (1953)
Heft: 5

Artikel: Les conseils de "Perrette"
Autor: Perrette
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-228521>

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: 16.01.2026

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



Les conseils de “PERRETTE”

Croquettes au fromage

Faire un roux avec 60 gr. de beurre et 60 gr. de farine, mouiller avec $\frac{1}{2}$ litre moitié crème, moitié lait, puis y incorporer 300 gr. de gruyère râpé. Lier avec trois jaunes d'œufs, laisser cuire, en remuant continuellement, jusqu'à consistance désirée et étendre la masse, sur une épaisseur de 2 cm., sur une tôle beurrée. Après complet refroidissement, découper à l'emporte-pièce des rondelles ou des bâtonnets, les paner à l'anglaise et les jeter dans la grande friture. Servir de suite avec du persil frit. Sauce tomate à part.

« Ofenguck », spécialité zougoise

Cuire les pommes de terre crues, coupées en morceaux, à l'eau salée et, avec de la farine et un peu de lait, préparer une purée de pommes de terre ferme, ou utiliser un reste de purée de pommes de terre.

Sur une plaque huilée ou graissée, étendre une couche de purée d'environ $\frac{1}{2}$ cm. d'épaisseur, répartir le fromage par dessus et asperger d'un peu de lait.

Pour les amateurs d'oignons, saupoudrer le fromage d'oignon haché.

Cuire la tarte au four à belle couleur, environ 30 minutes. Servir très chaud dans la plaque. Un mets délicieux et très simple à préparer.

Quantité pour 4 personnes : 600 gr. pommes de terre, 1 cuillerée de farine, 300 gr. de fromage râpé et un peu de lait.

GLANURES

Au restaurant

Un professeur entre dans un restaurant et commande une omelette. Quand il a fini, il dit :

— Garçon, l'addition !

Le garçon l'apporte et le client lit : « Une omelette Fr. 5.— ».

— Quelle bêtise, dit-il au garçon, vous avez oublié un t.

— On va réparer la faute, Monsieur, répond le garçon.

Un instant après, il revient et le professeur lit :

Une omelette : Fr. 5.—

Un thé : Fr. 2.—

Total : Fr. 7.—

UN SOUPER BIEN VAUDOIS...

et un régal pour tous :

Des pommes de terre en robe des champs avec du bon VACHERIN DE LA VALLÉE.

Les pommes de terre ne seront pas trop chaudes, mais en revanche, le vacherin doit être un excellent MONT D'OR de la

11 succursales en ville
TÉLÉPHONE 23 01 51

**Centrale Laitière de Lausanne
Laiterie Agricole**