

Zeitschrift: Le nouveau conteur vaudois et romand
Band: 80 (1953)
Heft: 7

Artikel: Les conseils de "Perrette"
Autor: Perrette
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-228587>

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: 04.04.2026

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

**Les conseils de
" PERRETTE "**



Pâques approche et tombe le 5 avril cette année. Aussi Perrette a-t-elle songé à trois recettes aux œufs.

Oeufs au gratin

Garnir un plat à gratin beurré de tranches de fromage gras et casser par-dessus 1 œuf par personne. Saupoudrer abondamment de fromage râpé, arroser d'un peu de lait et cuire environ 10 minutes à four assez chaud.

* * *

Oeufs brouillés

Battre 5 œufs en mousse et les travailler sur le feu avec ¼ dl. de lait, sel poivre et un petit œuf de beurre, jusqu'à ce que la masse commence à se durcir. Verser alors immédiatement l'appareil dans un plat allant au feu et laisser un peu refroidir. Recouvrir de tranches de Gruyère et de noisettes de beurre, saupoudrer de panure et pousser au four chaud.

Omelette jurassienne

Proportion (pour 1 personne): 3 œufs, 50 gr. de fromage râpé, 20 gr. de lard maigre coupé en dés, 150 gr. 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.

Proverbes de saison

Mars :

*Au maitain dè Mâ
On dai sè vair et cutci et lèvâ.*

*Se Mâ ne marmotte,
Avri fâ la pote.*

*Tounnerro dè Mâ,
Veinta dè bliâ.*

*Çain que Fèvei ne fèvrotte,
Mâ lo dzemote.*

*Se Djavié ne djaviotte
et se Fèvei ne fèvrotte,
Mâ et Avri dèbliote.*

ŒUFS A GOBER

Toujours soucieuse de satisfaire au mieux sa gentille clientèle, "PERRETTE" s'est assurée la totalité de la production du PARC AVICOLE de Crissier. Livraison journalière dans nos 11 succursales chez "Perrette"

Centrale Laitière de Lausanne
Laiterie Agricole