Les conseils de "Perrette"

Autor(en): **Perrette**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Le nouveau conteur vaudois et romand**

Band (Jahr): **80 (1953)**

Heft 7

PDF erstellt am: **28.04.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-228587

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://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 ¾ 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 Fèvrei ne fèvrotte,
Mâ lo dzemote.

Se Djavié ne djaviotte
et se Fèvrei 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