

Zeitschrift: Le nouveau conteur vaudois et romand
Band: 81 (1954)
Heft: 7

Artikel: Les conseils de "Perrette"
Autor: Perrette
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-229016>

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 »

Mesdames, voici le moment de l'année où les œufs sont le meilleur marché. Profitez-en pour confectionner quelques plats dans lesquels ils entrent 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.



A qui l'art de mieux mentir !

Un avocat disait à un paysan qui venait l'informer d'une difficulté :

— *Ora, dite-mè la pura veretâ. Ne mè dite pas lè dzanlie ; à mè lo soïn de lè dere... et pu que faut savâi lè dere.*

(Dites-moi la pure vérité ! Ne me dites pas des mensonges. A moi le soin de les dire, car encore faut-il savoir les dire !)

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 ?

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

(nouveau bâtiment de la B. C. V.)

CENTRALE LAITIÈRE DE LAUSANNE
LAITERIE AGRICOLE