

Zeitschrift: Le nouveau conteur vaudois et romand
Band: 81 (1954)
Heft: 10

Artikel: Les conseils de "Perrette"
Autor: Perrette
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-229114>

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: 10.01.2026

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



Les conseils de « PERRETTE »

Des crêpes au fromage... Maison !

Voici l'excellente recette que nous a aimablement transmis une « Perrette » qui, à en juger sur sa mine épanouie, s'y connaît en apprêts culinaires :

Pâte à crêpes : Pour 300 grammes de farine, deux à trois œufs sont nécessaires. Ajoutez sel et une cuillerée d'huile.

Pour farcir : Quatre cuillerées à soupe de fromage râpé (autrement dit 100 gr.). Donnez votre préférence à un bon Gruyère bien gras. Mélangez-le à une cuillerée de crème et à une cuillerée à thé de ciboulette.

Quand les crêpes sont très chaudes, les recouvrir d'une cuillerée de farce au fromage, rouler rapidement et servir aussi vite que possible.

Bon appétit, messieurs-dames !

La création de la femme

Les Hindous expliquent que lorsque Twashtri voulut créer la femme, il constata qu'il avait épuisé, pour créer l'homme, les derniers matériaux disponibles.

Il se résolut donc à emprunter : la rondeur de la lune, l'ondulement du serpent, l'enlacement des plantes grimpantes, le frisson du gazon, le velouté de la fleur, la sveltesse du roseau, la légèreté des feuilles, le regard du chevreuil, l'éclat du rayon de soleil, les larmes des nuages, l'inconstance du vent, la timidité du lièvre, la vanité du paon, le caquet du geai, le roucoulement de la tourterelle et la cruauté du tigre, la douceur des plumes d'oiseaux, le goût du miel, la dureté du diamant, la chaleur du feu, la froideur des glaces.

Le dieu mêla toutes ces choses et forma la femme.

On ne sait ce qui l'emporte, dans cette définition, du lyrisme, de la galanterie ou de l'insolence.

Mais il faut bien convenir que cela explique bien des choses... même en Pays de Vaud !...

Une aubaine pour la jeunesse :

A qui le beau ballon



La boisson familiale au chocolat
qui plaît à TOUS !

Centrale Laitière de Lausanne

rue Saint-Martin 35

« LECO » se vend dans les laiteries, dans les restaurants et tea-rooms.