

Zeitschrift: Le nouveau conteur vaudois et romand
Band: 83 (1956)
Heft: 1

Artikel: Les conseils de Perrette
Autor: Perrette
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-229872>

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: 12.01.2026

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

LES CONSEILS DE *Perrette*

BEIGNETS AU FROMAGE

Cuire à grande friture

Proportions	
150-200 g.	Emmental ou Gruyère
Pâte à frire :	
150 g.	farine
2 dl.	de liquide : eau ou eau et lait ou vin ou bière
1-2	jaunes d'œufs
1-2	blancs
	graisse
Temps de cuisson : 2-3 min.	

Servir avec salade ou légumes

Préparation :

- couper le fromage en tranches de 3-5 mm. d'épaisseur ;
- pâte à frire : faire une pâte lisse avec la farine, le sel et le liquide ;
- ajouter les jaunes et travailler la pâte jusqu'à ce qu'elle soit bien lisse ;

- au dernier moment ajouter les blancs en neige.

Procédé :

- passer les tranches de fromage dans la pâte ;
- les cuire rapidement à grande friture jusqu'à couleur blond doré ; ne pas les dorer « foncé », elles prennent un goût amer.

La cocarde

La cocarde, c'est comme l'uniforme. Ça vous recommande. Ça dit aux cosmopolites : « Tu vois ce ruban aux couleurs cantonales ? Ça prouve qu'on est d'une société, nous ! On se connaît, on a des enfants, on paie ses impôts... On va dîner et trinquer ensemble... Ça va, puisqu'on est né dans le même coin et qu'on compte y mourir le plus tard possible... On se ressemble de corps et de goûts... On est Vaudois... Si on a de la terre au talon, c'est de la bonne terre. »



Au seuil de 1956 !

Chers amis du Conteur,

*Les « Perrettes » espèrent que vous avez bien commencé l'année et souhaitent votre visite dans une de leurs accueillantes succursales. Elles se feront un plaisir de vous servir toujours des **produits laitiers de premier choix.***

Saint-Martin 35

Av. Juste-Olivier 12

Rue Enning 8

Boulevard de Grancy 8

Martigny 70

Centrale Laitière de Lausanne

Mousquines 1

Av. d'Ouchy 70

Av. de la Harpe 21

Cheneau-de-Bourg 4

Rue Curtat 8

Grotte (Bâtiment B. C. V.)