

**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-229785>

### **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:** 24.04.2026

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



# LES CONSEILS DE *Perrette*

*Ayant levé le brun croûton  
D'une savoureuse fondue,  
Jean-Louis dit, haussant le ton :  
Femme, l'ai-je bien... descendue !*

Gageons que la fondue de Jean-Louis était faite non seulement selon une bonne recette de chez nous et par une bonne ménagère, mais qu'elle devait ses vertus gastronomiques à un excellent choix de fromages de... « CHEZ PERRETTE » !

Et voici encore une recette dont le « mélange PERRETTE » fera toute la valeur culinaire :

### Petites galettes au fromage

Travaillez 500 gr. de farine avec 150 gr. de beurre. Formez un trou au milieu du mélange et versez-y 2 dl. de lait, une forte pincée de sel, 100 gr. de levure en poudre et 50 gr. de fromage râpé. Pétrissez le tout, puis étendez la pâte au rouleau à un demi-centimètre d'épaisseur. Découpez-la en carrés de quelques centimètres de côté. Cuire une dizaine de minutes à feu doux.

## Prière instante à nos abonnés

Pour éviter tous frais de remboursement et faciliter le travail de l'Administration, nous prions nos fidèles abonnés d'utiliser le chèque postal encarté dans le *Conteur* pour le paiement de leur abonnement :

15 septembre 1955  
au 15 août 1956.

Merci !

## *Vous ne raterez jamais votre fondue*

si vous la faite avec le « Mélange spécial » de chez PERRETTE...

Saint-Martin 35  
Av. Juste-Olivier 12  
Rue Enning 8  
Boulevard de Grancy 8  
Marterey 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.)