

Zeitschrift: Le nouveau conteur vaudois et romand
Band: 85 (1958)
Heft: 7

Artikel: Les conseils de Perrette
Autor: Perrette
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-230940>

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: 19.02.2026

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



LES CONSEILS DE PERRETTE

Un souffle printanier et voilà qu'apparaissent les premières perce-neige qui annoncent le réveil de la nature. Déjà, à la surface des jardins encore dénudés, surgissent les fines feuilles des premières salades. La ménagère s'en réjouit et apportera à son prochain menu un bon plat qui accompagnera si bien les savoureux bâtons au fromage. La préparation en est si simple ; voyez plutôt :

Bâtons au fromage

Dans une pâte brisée, ou mieux encore feuilletée, que vous aurez abaissée l'épaisseur d'un dos de couteau, vous découperez de petits rectangles. Sur une partie de ces rectangles, vous disposerez alors de petits bâtons de fromage de 5 cm., entourés d'une fine tranche de lard. Recouvrez-les ensuite des autres rec-

tangles restants et pressez les bords avec une fourchette. Une fois dorées au jaune d'œuf, les pièces ainsi constituées seront placées sur une feuille à gâteau beurrée que vous glisserez au four pas trop chaud. Pour une bonne réussite, il vous suffira d'avoir un tout bon Gruyère, aussi « Perrette » se fera-t-elle un plaisir de vous conseiller et éventuellement vous coupera les tranches de l'épaisseur voulue. Rendez-lui visite.

Oeufs farcis

Peler 5 œufs durs, les partager dans le sens de la longueur, enlever le jaune, et le passer au tamis ; ajouter à ce jaune 50 g. de beurre et 50 g. de Gruyère ou d'Emmental râpé, bien battre le tout en mousse et, à l'aide d'un cornet muni d'une douille cannelée, remplir les œufs. Les dresser sur un plat avec tout autour de petits canapés que l'on aura garni d'une mince tranche de fromage.

Voici bientôt les Fêtes de Pâques...

Dans tous les magasins « Chez PERRETTE » vente spéciale d'ŒUFS FRAIS et d'ŒUFS TEINTS

Une garantie : Des œufs toujours frais livrés chaque jour par nos producteurs

Douze succursales à Lausanne :

Saint-Martin 35	Marterey 70	Cheneau-de-Bourg 4
Av. Juste-Olivier 12	Mousquines 1	Rue Curtat 8
Rue Enning 8	Av. d'Ouchy 70	Grotte (Étagement B.C.V.)
Boulevard de Grancy 8	Av. de la Harpe 21	Av. des Bergières 57

et trois autres à :

La Conversion

La Perraudetaz

Le Bois-Gentil

AMIS DU „ CONTEUR ”

de l'Est et de l'Ouest de la ville, souvenez-vous que « PERRETTE » a ouvert une succursale dans votre quartier...

soit, à l'Est : **Perraudetaz, avenue de Lavaux 6**

à l'Ouest : **Avenue des Bergières 51.**

Dans ces deux nouveaux et accueillants magasins, vous trouverez tous les produits laitiers de qualité de la

CENTRALE LAITIÈRE DE LAUSANNE