

# Les conseils de "Perrette" : soufflé au fromage "zika"

Autor(en): **Perrette**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Le nouveau conteur vaudois et romand**

Band (Jahr): **77 (1950)**

Heft 5

PDF erstellt am: **06.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-227260>

## **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.



**Les conseils de  
« PERRETTE »**

**Soufflé au fromage « Zika »**

Ce mets a obtenu le 1er prix lors de l'Exposition internationale culinaire « Zika » à Zurich en 1930.

Bien mélanger 100 gr. de Sbrinz râpé avec 2 dl. de crème aigre et épaisse, ajouter 3 jaunes d'œufs battus au préalable et remuer avec soin. (Aucun blanc d'œuf ne doit entrer dans la préparation, car il rend le soufflé au fromage difficilement digestible, et ce plat s'affaisse volontiers). Assaisonner d'une pincée de sel, de thym et de curry, ou aussi de poivre de Cayenne. Mettre le mélange dans un moule beurré de dimension moyenne et cuire pendant 25 minutes environ au four pas trop chaud. Servir chaud.

**A nos correspondants**

Pour faciliter l'acheminement de la correspondance concernant LA REDACTION, nos correspondants et amis sont priés d'envoyer à l'avenir tout ce qui la concerne à l'adresse suivante :

**R. MOLLES,  
Marterey 9  
LAUSANNE**

Nous profitons de cette occasion pour leur présenter nos compliments et pour leur rappeler que les *délais mensuels pour l'envoi des articles à paraître sont fixés au 25 de chaque mois.*

LA REDACTION.

**SOUTENEZ DE VOS ACHATS**

les annonceurs  
du « Nouveau Conteur Vaudois ».

**A nos abonnés et lecteurs**

Vous savez tous que la publicité contribue à la vie du journal. Pour que le « Nouveau Conteur » soit toujours digne de son long passé, « FAVORISEZ NOS ANNONCEURS » et surtout dites-leur bien que vous avez vu leur annonce dans le « Conteur ».

**Pour 1950...!**

« PERRETTE » vous recommande ses 12 succursales pour l'achat de tous vos produits laitiers :

Cité-Derrière 4	Mousquines 1	Grotte 3
Marterey 70	Juste-Olivier 12	Cheneau-de-Bourg 4
Av. de la Harpe 21	Bd de Grancy 8	Grand-Saint-Jean 3
Rue Enning 8	Ouchy	Saint-Martin 35

**Centrale laitière de Lausanne**  
Laiterie Agricole