

Les conseils de "Perrette" : omelette jurassienne

Autor(en): **Perrette**

Objektyp: **Article**

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

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

Heft 7

PDF erstellt am: **11.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-227317>

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 "

Mesdames, voici le moment de l'année où les œufs sont le meilleur marché. Profitez-en pour confectionner quelques plats dans lesquels cette nourrissante denrée entre pour une bonne part. Ainsi de cette recette aussi simple que succulente :

Omelette Jurassienne

Proportions (pour une personne) : 3 œufs, 50 gr. fromage râpé, 20 gr. de lard maigre coupé en dés, 150 gr. de pommes de terre bouillies.

Rôtir légèrement le lard sur feu doux, avec une échalotte hachée. Ajouter les pommes de terre et leur faire prendre couleur, puis le fromage, sel, poivre, ciboulette ou persil haché. Batta les œufs et les mélanger à la garniture, cuire le tout à belle couleur jaune d'or, former l'omelette et la renverser sur un plat.

* * *

Un vigneron de Lutry se plaignait des mauvaises récoltes successives, malgré tout le travail qu'il fournissait, lui, sa femme et ses enfants. Levant sa main au ciel, il exhala sa plainte en ces termes : « Je ne veux nommer personne, mais c'est dégoûtant ! »

Vaudois...!

**Le verre de l'amitié se boit au
BUFFET DE LA GARE**

André OYEX

LAUSANNE



Offre belles pochettes timbres pour débutants :
500 différents monde entier . . . Fr. 3.-
1000 " " " " " " " " " " " 7.-
200 " Colonies françaises. " 4.80
200 " Suisse depuis 1854. " 7.50
150 " Colonies anglaises. " 3.-

Ed. S. ESTOPPEY

Rue de Bourg 10, LAUSANNE

Achète à bon prix timbres anciens et vieilles lettres

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 ».**

Amis du Conteur qui lisez régulièrement les " Conseils de Perrette "

Avez-vous déjà rendu visite à son petit, mais si sympathique

BAR LAITIER DE LA GROTTÉ ?

(nouveau bâtiment de la B.C.V.)

« PERRETTE » enchantée de vous y recevoir, vous servira avec son plus gracieux sourire, des consommations de choix à des prix très modérés.

Centrale laitière de Lausanne
Laiterie Agricole