

A qui l'art de mieux mentir ?

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **81 (1954)**

Heft 7

PDF erstellt am: **05.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-229017>

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 ils entrent 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. Battre 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.

A qui l'art de mieux mentir !

Un avocat disait à un paysan qui venait l'informer d'une difficulté :

— *Ora, dite-mè la pura veretà. Ne mè dite pas lè dzanlie ; à mè lo soïn de lè dere... et pu que faut savâi lè dere.*

(Dites-moi la pure vérité ! Ne me dites pas des mensonges. A moi le soin de les dire, car encore faut-il savoir les dire !)

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 ?

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

(nouveau bâtiment de la B. C. V.)

**CENTRALE LAITIÈRE DE LAUSANNE
 LAITIÈRE AGRICOLE**