

Les conseils de "Perrette"

Autor(en): **Perrette**

Objektyp: **Article**

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

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

Heft 8

PDF erstellt am: **05.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-229046>

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 »

**Oeufs de Pâques...
 servis en hors d'œuvre!**

Rouler les œufs dans l'herbe fleurie, quelle joie enfantine cela vous fait éprouver et pour vous, les aînés, que de souvenirs d'enfance cela ne ravive-t-il pas?

Et puis, il y a ce jeu de les « croquer », le vainqueur de ces joutes restant celui qui a la chance de posséder l'œuf le plus dur, le plus résistant.

Et il y a la joie de les manger!

Oui, mais voilà, c'est alors que l'on s'aperçoit qu'il y a en trop de ces œufs. Comment les accommoder pour en avoir encore envie?

Perrette — celle de l'avenue Juste-Olivier — nous a soufflé ce conseil dans le tuyau de l'oreille : Faites-les en hors d'œuvre... voici comment :

Vous coupez vos œufs pelés, soit dans le sens de la largeur, soit dans celui de la longueur.

Vous en sortez les jaunes et les pétrissez avec une noisette de beurre par œuf. A cette crème, vous ajoutez des condiments — de la ciboulette ou de la moutarde, ou encore de la mayonnaise — et vous en remplissez votre sac à douilles (forme étoile).

En garnir les blancs conservés n'est plus qu'un jeu. Quelques anchois, des cornichons, des petits oignons, etc., compléteront ces hors-d'œuvre ravigotants.

Merci Perrette!

Ici cette terre, ici ces rivières, ici ces arbres, ce sont ma chair et mon sang, c'est d'eux que j'ai été tiré, d'eux que je vis, et maintenant me voici revenu à la maison.

Ainsi conte son bonheur un poète chinois en retrouvant son pays. Voilà bien le véritable amour de la patrie. Ce que le poète chinois ressent, quel Romand ne l'a pas senti qui s'en était allé faire un long voyage...

**Joyeuses Pâques...
 vous dit « Perrette »**

et avec son plus printanier sourire, elle vous annonce sa vente d'OEUFs FRAIS et d'OEUFs TEINTS à prix très avantageux.

UNE GARANTIE : Tous nos œufs sont livrés chaque jour par nos producteurs et des parcs avicoles contrôlés.

En vente dans ses onze succursales :

Saint-Martin 35
 Av. Juste-Olivier 12
 Rue Enning 8
 Boulevard de Grancy 8
 Marterey 70

Mousquines 1
 Av. d'Ouchy 70
 Av. de la Harpe 21

Cheneau-de-Bourg 4
 Rue Curtat 8
 Grotte (Bâtiment B. C. V.)

Centrale Laitière de Lausanne