Zeitschrift: Le nouveau conteur vaudois et romand
Band: 81 (1954)
Heft: 8

Artikel: Les conseils de "Perrette"
Autor: Perrette
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-229046

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: 17.07.2025

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

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 ressenti 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