

Les conseils de Perrette

Autor(en): **Perrette**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **83 (1956)**

Heft 1

PDF erstellt am: **10.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-229872>

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*



BEIGNETS AU FROMAGE

Cuire à grande friture

Proportions	
150-200 g.	Emmental ou Gruyère
Pâte à frire :	
150 g.	farine
2 dl.	de liquide :
	eau ou eau et lait ou
	vin ou bière
1-2	jaunes d'œufs
1-2	blancs
	graisse
Temps de cuisson : 2-3 min.	

Servir avec salade ou légumes

Préparation :

- couper le fromage en tranches de 3-5 mm. d'épaisseur ;
- pâte à frire : faire une pâte lisse avec la farine, le sel et le liquide ;
- ajouter les jaunes et travailler la pâte jusqu'à ce qu'elle soit bien lisse ;

- au dernier moment ajouter les blancs en neige.

Procédé :

- passer les tranches de fromage dans la pâte ;
- les cuire rapidement à grande friture jusqu'à couleur blond doré ; ne pas les dorer « foncé », elles prennent un goût amer.

La cocarde

La cocarde, c'est comme l'uniforme. Ça vous recommande. Ça dit aux cosmopolites : « Tu vois ce ruban aux couleurs cantonales ? Ça prouve qu'on est d'une société, nous ! On se connaît, on a des enfants, on paie ses impôts... On va dîner et trinquer ensemble... Ça va, puisqu'on est né dans le même coin et qu'on compte y mourir le plus tard possible... On se ressemble de corps et de goûts... On est Vaudois... Si on a de la terre au talon, c'est de la bonne terre. »

Au seuil de 1956 !

Chers amis du Conteur,

Les « Perrettes » espèrent que vous avez bien commencé l'année et souhaitent votre visite dans une de leurs accueillantes succursales. Elles se feront un plaisir de vous servir toujours des produits laitiers de premier choix.

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

Centrale Laitière de Lausanne

Mousquines 1
 Av. d'Ouchy 70
 Av. de la Harpe 21
 Cheneau-de-Bourg 4
 Rue Curtat 8
 Grotte (Bâtiment B. C. V.)