

# Les conseils de "Perrette"

Autor(en): **Perrette**

Objektyp: **Article**

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

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

Heft 10

PDF erstellt am: **21.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-229114>

## **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 »

### Des crêpes au fromage... Maison !

*Voici l'excellente recette que nous a aimablement transmis une « Perrette » qui, à en juger sur sa mine épanouie, s'y connaît en apprêts culinaires :*

*Pâte à crêpes : Pour 300 grammes de farine, deux à trois œufs sont nécessaires. Ajoutez sel et une cuillerée d'huile.*

*Pour farcir : Quatre cuillerées à soupe de fromage râpé (autrement dit 100 gr.). Donnez votre préférence à un bon Gruyère bien gras. Mélangez-le à une cuillerée de crème et à une cuillerée à thé de ciboulette.*

*Quand les crêpes sont très chaudes, les recouvrir d'une cuillerée de farce au fromage, rouler rapidement et servir aussi vite que possible.*

*Bon appétit, messieurs-dames !*

## La création de la femme

Les Hindous expliquent que lorsque Twashtri voulut créer la femme, il constata qu'il avait épuisé, pour créer l'homme, les derniers matériaux disponibles.

Il se résolut donc à emprunter : la rondeur de la lune, l'ondulation du serpent, l'enlacement des plantes grimpantes, le frisson du gazon, le velouté de la fleur, la sveltesse du roseau, la légèreté des feuilles, le regard du chevreuil, l'éclat du rayon de soleil, les larmes des nuages, l'inconstance du vent, la timidité du lièvre, la vanité du paon, le caquet du geai, le roucoulement de la tourterelle et la cruauté du tigre, la douceur des plumes d'oiseaux, le goût du miel, la dureté du diamant, la chaleur du feu, la froideur des glaces.

Le dieu mêla toutes ces choses et forma la femme.

On ne sait ce qui l'emporte, dans cette définition, du lyrisme, de la galanterie ou de l'insolence.

Mais il faut bien convenir que cela explique bien des choses... même en Pays de Vaud !...

## Une aubaine pour la jeunesse :

*A qui le beau ballon*

LA CENTRALE LAITIÈRE  
vous offre, en effet, un beau  
ballon, contre 60 capsules de  
flacon « LECO » à échanger  
jusqu'au 31 juillet au bureau de  
la



La boisson familiale au chocolat  
qui plaît à TOUS !

**Centrale Laitière de Lausanne**      **rue Saint-Martin 35**

« LECO » se vend dans les laiteries, dans les restaurants et tea-rooms.