

Un "rien"...

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

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **79 (1952)**

Heft 10

PDF erstellt am: **22.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-228254>

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"

Quelques recettes pour préparer des boissons saines et rafraîchissantes

Autrefois, en été, on ne songeait qu'à épancher sa soif à tous prix.

Aujourd'hui, grâce à la technique des « Centrales laitières », on dispose d'un lait répondant à toutes les exigences de l'hygiène et qui, au surplus, constitue la boisson populaire et rafraîchissante par excellence.

Ce lait spécial est, en effet, exempt de tous bacilles pathogènes. Il est « homogénéisé » et vitaminisé à raison de 500 unités de vitamines D₂ par demi-litre.

D'autre part, on peut servir ce lait de plusieurs façons savoureuses.

Un conseil : Tenir le lait pasteurisé bien au frais et à l'ABRI DE LA LUMIERE.

Pour deux personnes

Un demi-litre de lait froid pasteurisé. Deux bonnes cuillerées à soupe de sirop grenadine ou framboise. Bien mélanger le tout.

* * *

Un demi-litre de lait froid pasteurisé dans lequel vous videz une petite pochette « NES-CAO ou NESCAFE » que vous trouverez chez

votre laitier ou épicier. Bien mélanger également.

* * *

Avec la même quantité, vous pouvez préparer un ravigotant « lait aux amandes » en ajoutant à votre lait pasteurisé deux cuillerées à soupe de sirop d'ORGEAT.

Un « rien »...

La paysanne vaudoise n'est pas toujours dupe de ce que lui raconte son homme. La semaine dernière, au milieu de la nuit, la mère Taconnet se réveille brusquement. Un bruit étouffé lui parvient de la cuisine, celui qu'on ferait pour déplacer le plus silencieusement possible quelques objets. Elle écoute un moment et, s'apercevant que son mari n'est pas à son côté, elle s'écrie :

— Qu'est-ce qu'il y a, Anselme, tu cherches quelque chose ?

— Oh, rien, absolument rien...

— Dans ce cas, répond la mère Taconnet avec ironie, ouvre le placard. Tu trouveras ce RIEN dans la bouteille où il y avait du cognac.

Attention...

seul le lait pasteurisé de la
Centrale Laitière de Lausanne

est "homogénéisé" et riche de 500 unités de vitamines D² par 1/2 litre, sous contrôle de l'Institut suisse des vitamines.

Exigez sur la capsule de fermeture la raison sociale et, sur la bouteille, la vignette rouge représentant la Cathédrale de Lausanne.

Tél. 23 01 51



1 litre Fr. 0.70

1/2 " " 0.35

verre en sus, repris