

**Zeitschrift:** Le nouveau conteur vaudois et romand  
**Band:** 77 (1950)  
**Heft:** 2

**Artikel:** Les conseils de "Perrette"  
**Autor:** Perrette  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-227195>

#### 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:** 06.02.2026

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



## Les conseils de “PERRETTE”

N'oubliez pas le fromage, dit une pancarte affichée un peu partout dans nos établissements publics. On pourrait également l'afficher dans la cuisine de la ménagère. Est-il plus succulent dessert ?

Oui, mais exigez du fromage suisse. Ne le laissez pas traîner, placez-le immédiatement dans une fromagère. Evitez surtout de le déposer dans le voisinage d'aliments ou de denrées exhalant une odeur forte. Ne mettez jamais les pâtes dures dans un frigidaire, car ces fromages de dessèchent sous l'influence du froid. Conservez les pâtes molles (vacherins, tommes, etc.) au frais, en ayant soin de maintenir la tranche avec du papier d'étain ou une plaque de verre, parce que ces pâtes coulent en mûrisant.

Pour le couper, n'employez jamais un couteau ayant servi à trancher des aliments ou condiments à saveur spéciale.

## Un chien qui a du flair

Un braque est tombé en arrêt devant un personnage en redingote aux vastes basques, en arrêt lui-même devant l'étalage d'un bouquiniste.

— Permettez-moi, demande le propriétaire du chien, une question indiscrete qui m'intéresse par rapport au flair de ma bête : n'auriez-vous pas du gibier dans vos poches ?

— Non, répond l'autre en ouvrant de grands yeux. Non... c'est plus fort que ça... Je m'appelle Perdreau, Monsieur !

Orfèvrerie  
Cristallerie  
**Steiger**  
M. LAUSANNE & CIE Porcelaines  
Objets d'art

4, Rue Saint-François, Lausanne

## Entreprise d'Electricité

**Max Rochat**

Pré-du-Marché 24      Téléph. 2 29 60  
**Lausanne**

## Un beau mariage...

Avec une grappe de raisin doré ou un verre de « Nouveau »  
Quoi de meilleur qu'un gruyère de qualité ou encore  
une tranche de ce crémant vacherin de la Vallée ?

Pour être bien servi :

Adressez-vous en  
toute confiance dans une des 11 succursales de la

**Laiterie agricole Centrale laitière de Lausanne**