

Zeitschrift: Le nouveau conteur vaudois et romand
Band: 79 (1952)
Heft: 11

Artikel: En vue du 33e Comptoir
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-228288>

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: 14.02.2026

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



Les conseils de “PERRETTE”

Un Yoghourt pas comme les autres...

C'est le célèbre savant Metchnikoff qui a découvert que la consommation de lait « caillé bulgare (Yoghourt) était la cause de la longévité proverbiale des Bulgares.

Plus tard, les savants américains Nicholas Kopeloff et Leo-F. Rettger démontrèrent que la bienfaisante bactérie qui s'installe dans l'intestin était le *LACTOBACILLUS ACIDOPHILUS*.

Dès lors, on a cherché à tirer parti de ce ferment lactique.

C'est ainsi que la « Centrale laitière de Lausanne » est la seule, en Suisse, à mettre sur le marché un « Yoghourt » le renfermant.

Elle y ajoute encore des vitamines C, sous contrôle de l'Institut suisse des vitamines.

« Le Yoghourt acidophilus » est en vente dans toutes les bonnes laiteries.

En vue du 33^e Comptoir

Le 13 septembre prochain s'ouvrira à Lausanne le 33^e Comptoir suisse.

Agrandie, récemment dotée de constructions permanentes nouvelles, la Foire de Lausanne couvrira, cette année, une superficie totale de 95 000 m² et comportera la participation de 2250 exposants, répartis en 16 halles et 21 secteurs distincts.

Foire agricole, avec le tableau complet de l'agriculture en notre pays, de l'équipement technique et mécanique de nos fermes, de la culture proprement dite à l'élevage et aux produits manufacturés, foire industrielle, foire artisanale, foire commerciale et touristique, avec l'apport folklorique de toutes nos régions, tel se présentera le 33^e Comptoir.

Au nombre des attractions, il convient de citer les participations officielles du Congo belge et de la Tunisie qui, après la France, la Belgique, les Pays-Bas, l'Italie et le Maroc, exposeront leurs produits. La Journée officielle du jeudi 18 septembre sera placée sous la présidence de M. le conseiller fédéral Etter.

Fable express !

*Ayant perdu un fer
Et ne s'en souciant pas,
Le vieux cheval fit un faux pas.*

Moralité :
Faux pas sans fer.

Un YOGHOURT... pas comme les autres...

Un aliment complet, un aliment parfait. Le seul renfermant l'Acidophilus et un supplément de vitamines C, sous contrôle de l'Institut suisse des vitamines. Un produit unique de la

**Centrale Laitière de Lausanne
Laiterie Agricole**

En vente dans toutes les laiteries et les 11 magasins « Chez Perrette »