

Zeitschrift: Le nouveau conteur vaudois et romand
Band: 80 (1953)
Heft: 11

Artikel: Les conseils de "Perrette" : des "frappés" pasteurisés !
Autor: Perrette
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-228697>

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: 07.01.2026

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

Les conseils de "PERRETTE"



Des "frappés" pasteurisés !

De toutes les boissons rafraîchissantes, le « lait pasteurisé » est encore la plus nutritive et celle qui se prête le mieux à faire de délicieux « frappés » appréciés aussi bien par les adultes que par les enfants.

Perrette vous recommande spécialement les mélanges suivants : au chocolat (Nescao), au Moka (Nescafé), aux sirops de grenadine, aux amandes (sirop d'orgeat). Tous ces « frappés » sont très simples à préparer aussi bien à la maison que pendant vos courses ou à la plage.

Elle vous recommande, en outre, pour toutes ces préparations, d'exiger de votre laitier le « lait pasteurisé » de la Centrale Laitière qui

est « homogénéisé » et renferme un supplément de vitamines D.

La bouteille est décorée d'une « Cathédrale de Lausanne »

en rouge. Elle est fermée avec une capsule blanche à deux raies de la même couleur.

En vente dans tous les magasins « Chez Perrette » et par les meilleures laiteries.



ECHOS DU MOIS

Choses qui font plaisir...

Au congrès des Fêtes du Rhône, à Dijon, le samedi 6 juin, M. Balmer, de Genève, au cours de son exposé, a parlé du lac de Genève... Les Romands pensaient que seuls les étrangers peu cultivés ignoraient encore le nom de Léman.



Au restaurant
**DEMANDEZ
UN LAIT FRAIS
PASTEURISÉ**

CENTRALE LAITIÈRE
DE LAUSANNE