Zeitschrift: Le nouveau conteur vaudois et romand

Band: 82 (1955)

Heft: 6

Artikel: Les conseils de "Perrette"

Autor: Perrette

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-229450

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: 20.11.2025

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



Les conseils de «Perrette»

Fromage, poésie Bouquet de nos repas Que sentirait la vie Si l'on ne t'avait pas!

Les origines du fromage !...

Il y a, paraît-il, plus de vingt siècles que le fromage existe! Dans les années 30-80, Pline citait les fromages de Nîmes et du Gévaudan qui arrivaient à Rome. Au VIIIe siècle, Charlemagne, qui voyageait un jour dans notre pays, trouva le fromage qu'on lui servit si fort de son goût qu'il imposa à son amphitryon une contribution annuelle de deux foudres de fromage. Les fromages de Brie, de la Champagne furent estimés dès le XIe siècle. Ceux de Lyon, de Béthune et de la Grande Chartreuse sont mentionnés dans de très anciennes chroniques. et au XVe siècle, ce sont, à leur tour, les fromages d'Italie qui furent vendus jusqu'en France.

Chez nous aussi, les fromages sont de longue date une spécialité nationale. Maintenant plus que jamais, les fromages suisses méritent une juste réputation.

Et n'oublions pas que la plupart des mets: potages, légumes, pommes de terre, pâtes et farineux gagnent considérablement en saveur et en valeur nutritive si le fromage entre dans leur préparation.

Ce n'est, certes, pas le choix qui manque: Jugez plutôt!

Fromages suisses

Pâte dure: Emmental - Gruyère - Sbrinz - Jura - Fromages de montagne.

Pâte demi-dure et molle: Tilsit - Fromage du Valais - Vacherin fribourgeois - Mont d'Or - Reblochon - Bellelay (Tête de Moine) - Tomme vaudoise - Brie et Camembert suisses.

Fromages à la crème : Petits suisses - Fromage double-crème - Gervais.

Fromage aux herbes: Schabzieger glaronnais.

Fromages fondus en boîtes, de toutes sortes.

Quelques fromages étrangers typiques :

De France: le Brie - le Camembert - le Roquefort.

D'Italie : le Parmesan - le Bel-Pease - le Gorgonzola.

De Hollande: le fromage d'Edam.

Tous ces fromages

sont en vente chez nos «Perrettes»

11 SUCCURSALES:

Saint-Martin 35 Av. Juste-Olivier 12 Rue Enning 8 Boulevard de Grancy 8

Marterey 70 Mousquines 1 Av. d'Ouchy 70 Av. de la Harpe 21 Cheneau-de-Bourg 4 Rue Curtat 8

Grotte (Bâtiment B. C. V.)

CENTRALE LAITIÈRE DE LAUSANNE