

Un chien qui a du flair

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

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **77 (1950)**

Heft 2

PDF erstellt am: **19.04.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-227196>

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"

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 mûrissant.

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 & C^{ie}
M. LAUSANNE 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