Objekttyp: **Advertising**

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

Band (Jahr): **86 (1959)**

Heft 3

PDF erstellt am: **24.04.2024**

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.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

CENTRALE LAITIÈRE
DE LAUSANNE

Conseils d'un épicurien :

Frottez un caquelon avec une gousse d'ail que vous pouvez y laisser. Comptez un dl. de vin blanc sec par personne. Faites partir à feu gai et ajoutez 150 à 200 gr. de fromage râpé (moitié gruyère — moitié emmental) par personne également. Remuez en forme de 8. Laissez cuire un instant à feu vif, ajoutez une cuillerée à café de Maizena pour 4 personnes, et un peu de muscade râpée. Salez et poivrez à votre goût, et portez fièrement votre œuvre sur la table familiale !

CE SOIR...
UNE
BONNE
FONDUE !

Mais oui... quelle bonne idée !
Attention !... il ne suffit pas d'avoir une bonne recette, il faut avant tout un fromage de qualité.
Vous ne serez jamais déçus en achetant le

« Mélange spécial » *« Chez Perrette »*

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.)

et cinq autres à :
La Perraudettaz (Av. Lavaux 6)
Les Bergières 51
Le Bois-Gentil 22
La Conversion
Renens-Village

CENTRALE LAITIÈRE
DE LAUSANNE