

Les conseils de "Perrette" : des "frappés" pasteurisés !

Autor(en): **Perrette**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **80 (1953)**

Heft 11

PDF erstellt am: **27.05.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-228697>

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"



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.



Au restaurant
**DEMANDEZ
UN LAIT FRAIS
PASTEURISÉ**

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*.

CENTRALE LAITIÈRE
DE LAUSANNE