Zeitschrift: Le nouveau conteur vaudois et romand
Band: 76 (1949)
Heft: 11

Artikel: Les conseils de "Perrette"
Autor: Perrette
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-227015

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: 13.07.2025

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

Les conseils de " PERRETTE "

Traiter le lait avec les égards qui lui sont dus est le premier devoir de la vraie ménagère.

Pour cela, Mesdames, réservez tous récipients destinés à recevoir le lait, à ce seul usage. Ebouillantez-les après lavage, les laissant ensuite égoutter sans les essuyer.

Rincez vos casseroles à l'eau froide avant d'y faire chauffer le lait à feu vif en le remuant à l'aide d'une spatule. Ce n'est qu'ainsi que vous éviterez la formation de la « peau » (substances nutritives coagulées).

Si vous ne consommez pas immédiatement votre lait, rafraîchissez-le dans l'eau courante en le remuant pour en accélérer le refroidissement. Conservez-le au frais, à l'écart des aliments ou substances dégageant une odeur forte. Utilisez les restes de lait pour la cuisine. Ne mélangez pas deux laits d'âge différent.

Soigné de cette manière, le lait constitue une boisson rafraîchissante, délicieuse et nutritive.

A nos correspondants

Pour faciliter l'acheminement de la correspondance concernant LA REDACTION, nos correspondants et amis sont priés d'envoyer à l'avenir tout ce qui la concerne à l'adresse suivante

R. MOLLES,
Marterey 9
LAUSANNE

Nous profitons de cette occasion pour leur présenter nos compliments et pour leur rappeler que les *délais mensuels pour l'envoi des articles à paraître sont fixés au 25 de chaque mois.*

LA REDACTION.

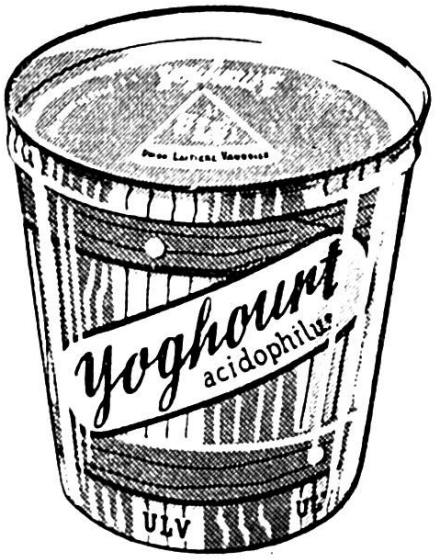
Esprit d'à-propos

Un pauvre diable avait acheté des meubles. Au bout de six mois, le marchand présente sa note encore impayée.

— Emportez vos meubles, lui dit son débiteur qui n'a pas le sou.

— Mais ils ne sont plus neufs, s'écrie le fournisseur.

— Eh bien ! de quoi vous plaignez-vous ? En reprenant votre marchandise, n'êtes-vous pas payé... avec *usure* !



Ce **YOGHOURT** est le **seul** à contenir le **"Lactobacillus Acidophilus"** ferment lactique le plus efficace

Le **seul** aussi avec adjonction de **Vitamines C** sous contrôle permanent de l'Etat.

Exigez de votre fournisseur le Yoghourt de la

Laiterie Agricole
Centrale laitière de Lausanne