

Les conseils de "Perrette"

Autor(en): **Perrette**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **76 (1949)**

Heft 11

PDF erstellt am: **11.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-227015>

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"

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,
Martrey 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.

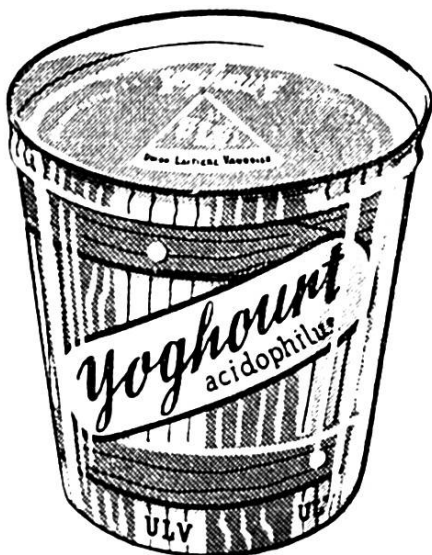
Esprit d'à-propos

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