

Zeitschrift: Le nouveau conteur vaudois et romand
Band: 79 (1952)
Heft: 10

Artikel: Un "rien" ...
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-228254>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 05.02.2025

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



Les conseils de "PERRETTE"

Quelques recettes pour préparer des boissons saines et rafraîchissantes

Autrefois, en été, on ne songeait qu'à épancher sa soif à tous prix.

Aujourd'hui, grâce à la technique des « Centrales laitières », on dispose d'un lait répondant à toutes les exigences de l'hygiène et qui, au surplus, constitue la boisson populaire et rafraîchissante par excellence.

Ce lait spécial est, en effet, exempt de tous bacilles pathogènes. Il est « homogénéisé » et vitaminisé à raison de 500 unités de vitamines D₂ par demi-litre.

D'autre part, on peut servir ce lait de plusieurs façons savoureuses.

Un conseil : Tenir le lait pasteurisé bien au frais et à l'ABRI DE LA LUMIERE.

Pour deux personnes

Un demi-litre de lait froid pasteurisé. Deux bonnes cuillerées à soupe de sirop grenadine ou framboise. Bien mélanger le tout.

* * *

Un demi-litre de lait froid pasteurisé dans lequel vous videz une petite pochette « NES-CAO ou NESCAFE » que vous trouverez chez

votre laitier ou épicier. Bien mélanger également.

* * *

Avec la même quantité, vous pouvez préparer un ravigotant « lait aux amandes » en ajoutant à votre lait pasteurisé deux cuillerées à soupe de sirop d'ORGEAT.

Un « rien »...

La paysanne vaudoise n'est pas toujours dupe de ce que lui raconte son homme. La semaine dernière, au milieu de la nuit, la mère Taconnet se réveille brusquement. Un bruit étouffé lui parvient de la cuisine, celui qu'on ferait pour déplacer le plus silencieusement possible quelques objets. Elle écoute un moment et, s'apercevant que son mari n'est pas à son côté, elle s'écrie :

— Qu'est-ce qu'il y a, Anselme, tu cherches quelque chose ?

— Oh, rien, absolument rien...

— Dans ce cas, répond la mère Taconnet avec ironie, ouvre le placard. Tu trouveras ce RIEN dans la bouteille où il y avait du cognac.

Attention...

seul le lait pasteurisé de la
Centrale Laitière de Lausanne

est "homogénéisé" et riche de 500 unités de vitamines D² par 1/2 litre, sous contrôle de l'Institut suisse des vitamines.

Exigez sur la capsule de fermeture la raison sociale et, sur la bouteille, la vignette rouge représentant la Cathédrale de Lausanne.

Tél. 23 01 51



1 litre Fr. 0.70

1/2 " " 0.35

verre en sus, repris