

Les conseils de "Perrette" : un yoghourt pas comme les autres...

Autor(en): **Perrette**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **79 (1952)**

Heft 11

PDF erstellt am: **29.06.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-228287>

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 "**

**Un Yoghourt
pas comme les autres...**

C'est le célèbre savant Metchnikoff qui a découvert que la consommation de lait « caillé bulgare (Yoghourt) était la cause de la longévité proverbiale des Bulgares.

Plus tard, les savants américains Nicholas Kopeloff et Leo-F. Rettger démontrèrent que la bienfaisante bactérie qui s'installe dans l'intestin était le LACTOBACILLUS ACIDOPHILUS.

Dès lors, on a cherché à tirer parti de ce ferment lactique.

C'est ainsi que la « Centrale laitière de Lausanne » est la seule, en Suisse, à mettre sur le marché un « Yoghourt » le renfermant.

Elle y ajoute encore des vitamines C, sous contrôle de l'Institut suisse des vitamines.

« Le Yoghourt acidophilus » est en vente dans toutes les bonnes laiteries.

En vue du 33^e Comptoir

Le 13 septembre prochain s'ouvrira à Lausanne le 33^e Comptoir suisse.

Agrandie, récemment dotée de constructions permanentes nouvelles, la Foire de Lausanne couvrira, cette année, une superficie totale de 95 000 m² et comportera la participation de 2250 exposants, répartis en 16 halles et 21 secteurs distincts.

Foire agricole, avec le tableau complet de l'agriculture en notre pays, de l'équipement technique et mécanique de nos fermes, de la culture proprement dite à l'élevage et aux produits manufacturés, foire industrielle, foire artisanale, foire commerciale et touristique, avec l'apport folklorique de toutes nos régions, tel se présentera le 33^e Comptoir.

Au nombre des attractions, il convient de citer les participations officielles du Congo belge et de la Tunisie qui, après la France, la Belgique, les Pays-Bas, l'Italie et le Maroc, exposeront leurs produits. La Journée officielle du jeudi 18 septembre sera placée sous la présidence de M. le conseiller fédéral Etter.

Fable express !

*Ayant perdu un fer
Et ne s'en souciant pas,
Le vieux cheval fit un faux pas.*

Moralité :

Faux pas sans fer.

**Un YOGHOURT...
pas comme les autres...**

Un aliment complet, un aliment parfait. Le seul renfermant l'Acidophilus et un supplément de vitamines C, sous contrôle de l'Institut suisse des vitamines. Un produit unique de la

Centrale Laitière de Lausanne
Laiterie Agricole

En vente dans toutes les laiteries et les 11 magasins « Chez Perrette »