

Zeitschrift: Le nouveau conteur vaudois et romand
Band: 82 (1955)
Heft: 6

Artikel: Les conseils de "Perrette"
Autor: Perrette
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-229450>

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: 17.11.2024

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



Les conseils de «Perrette»

*Fromage, poésie
Bouquet de nos repas
Que sentirait la vie
Si l'on ne t'avait pas !*

Les origines du fromage !...

Il y a, paraît-il, plus de vingt siècles que le fromage existe ! Dans les années 30-80, Pline citait les fromages de Nîmes et du Gévaudan qui arrivaient à Rome. Au VIII^e siècle, Charlemagne, qui voyageait un jour dans notre pays, trouva le fromage qu'on lui servit si fort de son goût qu'il imposa à son amphitryon une contribution annuelle de deux foudres de fromage. Les fromages de Brie, de la Champagne furent estimés dès le XI^e siècle. Ceux de Lyon, de Béthune et de la Grande Chartreuse sont mentionnés dans de très anciennes chroniques. et au XV^e siècle, ce sont, à leur tour, les fromages d'Italie qui furent vendus jusqu'en France.

Chez nous aussi, les fromages sont de longue date une spécialité nationale. Maintenant plus

que jamais, les fromages suisses méritent une juste réputation.

Et n'oublions pas que la plupart des mets : potages, légumes, pommes de terre, pâtes et farineux gagnent considérablement en saveur et en valeur nutritive si le fromage entre dans leur préparation.

Ce n'est, certes, pas le choix qui manque : Jugez plutôt !

Fromages suisses

Pâte dure : Emmental - Gruyère - Sbrinz - Jura - Fromages de montagne.

Pâte demi-dure et molle : Tilsit - Fromage du Valais - Vacherin fribourgeois - Mont d'Or - Reblochon - Bellelay (Tête de Moine) - Tomme vaudoise - Brie et Camembert suisses.

Fromages à la crème : Petits suisses - Fromage double-crème - Gervais.

Fromage aux herbes : Schabzieger glaronnais.

Fromages fondus en boîtes, de toutes sortes.

Quelques fromages étrangers typiques :

De France : le Brie - le Camembert - le Roquefort.

D'Italie : le Parmesan - le Bel-Pease - le Gorgonzola.

De Hollande : le fromage d'Edam.

Tous ces fromages

sont en vente chez nos «Perrettes»

11 SUCCURSALES :

Saint-Martin 35
Av. Juste-Olivier 12
Rue Enning 8
Boulevard de Grancy 8
Marterey 70
Mousquines 1

Av. d'Ouchy 70
Av. de la Harpe 21
Cheneau-de-Bourg 4
Rue Curtat 8
Grotte (Bâtiment B. C. V.)

CENTRALE LAITIÈRE DE LAUSANNE