

Zeitschrift: Le nouveau conteur vaudois et romand
Band: 78 (1951)
Heft: 1

Artikel: Les "Perrettes" ont le sourire... !
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-227598>

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.](#)

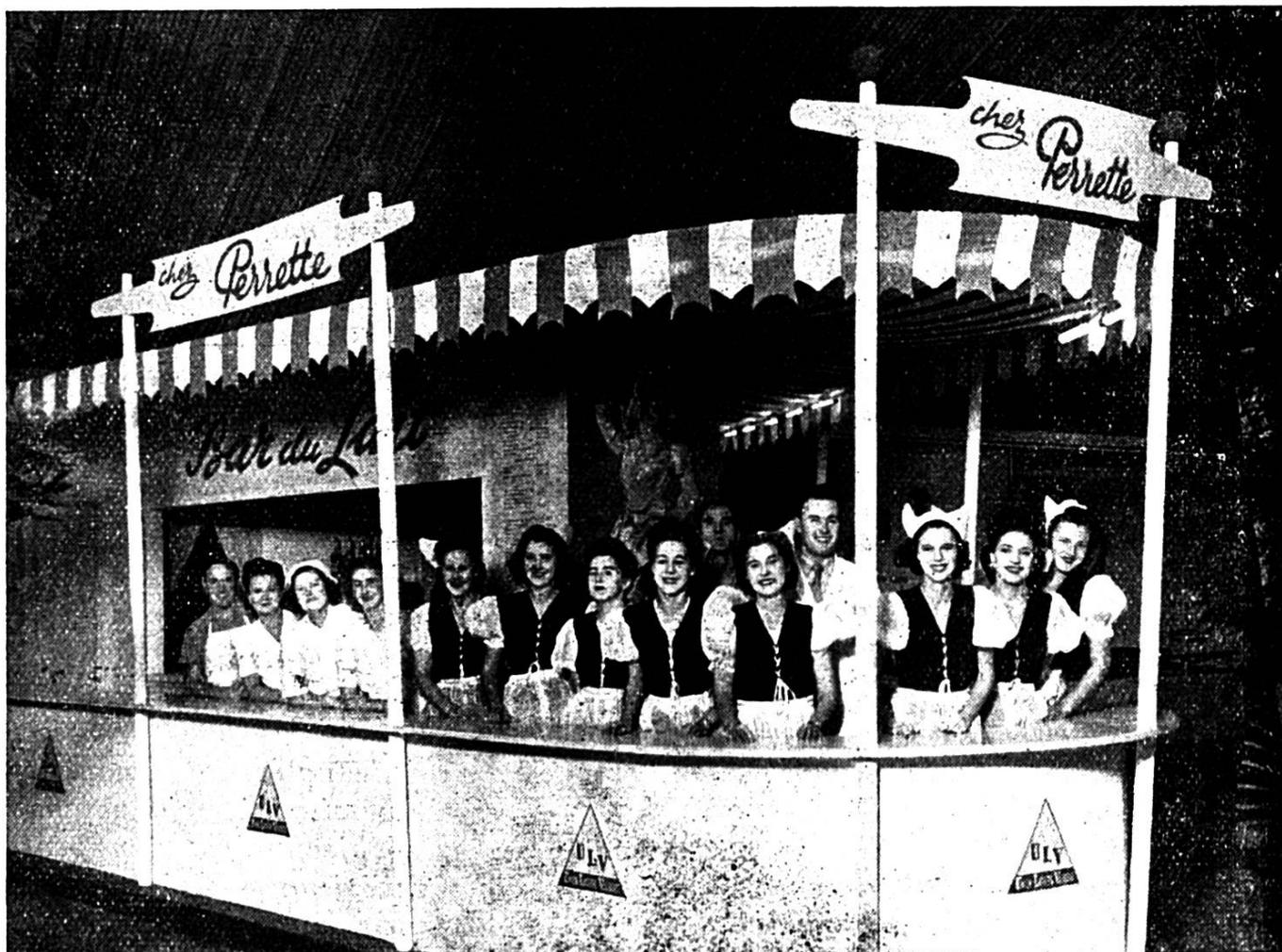
Terms of use

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: 30.03.2025

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

Les "Perrettes" ont le sourire...!



... Elles ont le sourire parce qu'elles attendent votre visite au Comptoir suisse 1950.

Dans leur si accueillant BAR du LAIT, elles se feront un plaisir de vous servir des laits « pasteurisés » frappés aux parfums divers (chocolat, grenadine, amande, framboise, etc., etc.), de savoureuses coupes de glace avec crème Chantilly.

Quant aux Messieurs, elles leur feront déguster les nouveaux cocktails lactés : « Omnibus » et « Patisolait » : Une révélation ! Ce sera également l'occasion pour tous d'apprécier les différentes spécialités de fromages dont « Perrette » vous a si souvent entretenu pendant l'année.

Aux alentours du BAR vous admirerez, à loisir, les stands très attractifs de l'UNION LAITIÈRE VAUDOISE, le fonctionnement génial d'une machine à mouler et à emballer le beurre vendu par cette organisation et, présentées d'une façon très vivante par la « Commission suisse du lait », les diverses phases de la pasteurisation du lait.

Vous pourrez alors goûter, sur place, ce précieux liquide dont vous aurez pu suivre la mise en bouteille et le capsulage automatiques.

CENTRALE LAITIÈRE DE LAUSANNE
Laiterie agricole.