

Zeitschrift: Le nouveau conteur vaudois et romand
Band: 76 (1949)
Heft: 3

Artikel: Les conseils de "Perrette" : fondue au vacherin fribourgeois
Autor: Perrette
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-226814>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 06.02.2026

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



Les conseils de
"PERRETTE"

Fondue au vacherin fribourgeois

Couper en petits morceaux 200 gr. de vacherin fribourgeois par personne.

Beurrer le caquelon et le frotter avec une gousse d'ail.

Ajouter une cuillerée d'eau chaude par portion.

Mettre le caquelon sur feu doux, écraser le vacherin avec la fourchette et remuer jusqu'à consistance d'une crème bien lisse.

Poivrer et saler à volonté.

La fondue au vacherin ne doit jamais monter ni « boutonner ».

Si elle est trop épaisse, on peut l'éclaircir en y ajoutant de l'eau chaude par cuillerée à café.

Servir sur un réchaud à esprit-de-vin à feu très doux.

Ne pas ajouter le kirsch dans la fondue, mais le servir à part.

La main levée !

C'est jour de grande circulation routière en Chauderon...

Ça virevolte dans toutes les directions et l'agent dans sa « boîte à sel » gesticule à qui mieux mieux.

Soudain, il lève la main, bruquement...

Une vieille dame, d'un pas tranquille, traverse la chaussée, absente de ce monde semblerait-il et indifférente à l'arrêt brutal de tous les véhicules.

L'agent descend alors de son piédestal et l'abordant lui dit :

— Vous ne savez pas ce que ça signifie quand « je lève la main » ?

Et la dame, avec candeur et sans se départir de son calme :

— Oh ! si, Monsieur l'agent... j'ai été trente ans... institutrice !

Entreprise d'Electricité

Max Rochat

Pré-du-Marché 24 Téléph. 2 29 60
Lausanne

FAVORISEZ NOS ANNONCEURS et surtout, dites-leur bien que vous avez vu leur annonce dans le CONTEUR !

De retour... la saison des savoureuses

FONDUES

Vous ne la « raterez » jamais si vous suivez les conseils de « PERRETTE » et achetez FROMAGE et VACHERIN dans une des 11 succursales de la

LAITERIE AGRICOLE
Centrale laitière de Lausanne