

Zeitschrift: Le nouveau conteur vaudois et romand
Band: 78 (1951)
Heft: 2

Artikel: Les conseils de "Perrette" : premiers froids, premières fondues !
Autor: Perrette
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-227629>

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: 08.01.2026

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



Les conseils de "PERRETTE"

Premiers froids, premières fondues !

Brrr... ! fait pas chaud... et déjà d'aucuns se tourmentent à l'idée des premiers frimas. Puis on les voit retrouver le sourire en songeant qu'ils vont pouvoir à nouveau goûter aux succulentes fondues hivernales. Mais surtout ne la « ratez » pas... ! Dans ce but *Perrette* vous recommande la recette suivante, Mesdames, pour une bonne fondue au vacherin à la mode fribourgeoise.

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...

Un progrès dans l'art du Teinturier :

*L'apprêt du Neuf !... désiré
grâce à "MOLYRÉ"*

Ce nettoyage à sec évite l'usure et permet de régénérer votre garde-robe.

Vos cravates remises à l'état de neuf pour 1 fr. seulement. Essayez !

Teinturerie Réunies Morat et Lyonnaise S.A.
Av. Général Guisan 85 PULLY-Lausanne

Abondance des matières

Bien à regret et en raison de l'abondance exceptionnelle des matières, nous nous voyons dans l'obligation de renvoyer un certain nombre d'articles et, notamment, ceux de M. Henri Perrochon sur « Notre agriculture au XVIII^{me} siècle » et de M. Albert Chessex, intitulé : « Encore des vestiges du patois dont l'existence est assurée ».

Ce sera pour le numéro du 15 novembre.

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 12 succursales de la

Centrale laitière de Lausanne
Laiterie Agricole