Zeitschrift: Le nouveau conteur vaudois et romand
Band: 82 (1955)
Heft: 3

Artikel: Les conseils de "Perrette"
Autor: Perrette
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-229354

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: 20.08.2025

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

Les conseils de

« PERRETTE »

Voici l'heureux temps de la fondue revenu. Aussi « Perrette » s'empresse-t-elle de vous faire part d'une recette qui vous permettra de servir une excellente fondue fribourgeoise...

RECETTE

• PROPORTIONS POUR 3 PERSONNES

600 gr. de vacherin, 1 gousse d'ail, 1 morceau de beurre, 4 cuillerées d'eau chaude.

• PRÉPARATION

Couper le vacherin en dés. Frotter le caquelon avec une gousse d'ail et le beurrer.

• PROCÉDÉ

Mettre eau chaude et vacherin dans le caquelon sur feu doux. Ecraser le vacherin en le remuant avec la fourchette jusqu'à formation d'une crème. Ajouter de l'eau chaude par cuillerées si la fondue devient trop épaisse.

• REMARQUE

La fondue fribourgeoise ne doit pas monter, sinon elle tranche. La chauffer lentement, et si elle tranche, ajouter une pincée de fécule délayée dans un peu d'eau froide. Ne jamais ajouter de l'eau-de-vie à la fondue fribourgeoise ; à volonté, tremper le pain auparavant dans du kirsch. Servir la fondue sur une petite lampe à esprit de vin à flamme très douce, car elle ne doit pas cuire.

Prière à nos aimables correspondants vaudois, valaisans et fribourgeois de nous adresser leurs **articles en patois** pour le numéro de décembre d'ici au 25 novembre au plus tard.

ON ENTEND DIRE SOUVENT :

Que se passe-t-il ? je « rate » toujours ma fondue !

Cela n'arrivera plus si vous achetez votre fromage de Gruyère ou vacherin fribourgeois dans une des 11 succursales de la

Centrale Laitière de Lausanne

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.)