

**Zeitschrift:** Le nouveau conteur vaudois et romand  
**Band:** 84 (1957)  
**Heft:** 2

**Artikel:** Les conseils de Perrette  
**Autor:** Perrette  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-230255>

#### 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:** 11.01.2026

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

# LES CONSEILS DE Perrette



## Ce soir une fondue... d'estra!



Les recettes de la fondue sont fort diverses, et chacun préfère la sienne. En voici une, aussi simple que bonne :

Frottez un caquelon de terre avec une gousse d'ail que vous y laisserez après l'avoir écrasée. Comptez par convive 150 à 200 g. de gruyère gras, râpé, éventuellement moitié fromage salé, moitié doux (emmental, tilsit ou bagnes peuvent, à volonté, remplacer une partie du gruyère).

Ajoutez une noix de beurre et arrosez de 1 dl. environ de vin blanc sec, par personne également. Faites partir à feu gai, en remuant avec une spatule de bois. Lorsque le mélange commence à cuire, ajoutez un verre de bon kirsch dans lequel vous aurez fait dissoudre une cuillerée à café (pour 4 personnes) de féculle et un peu de muscade râpée. Salez et poivrez au goût. Une pointe de couteau de bicarbonate ajoutée au dernier moment rendra la fondue plus légère.

Mais n'oubliez pas que la « succulence » d'une vraie fondue dépend de la qualité du fromage.

## NOS PERRETTES

vous conseilleront et vous serviront notre « mélange spécial pour fondue ».

**Nos succursales :** La Perraudettaz et La Conversion sur Lutry et, à Lausanne :

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

**Centrale Laitière de Lausanne**  
Mousquines 1  
Av. d'Ouchy 70  
Av. de la Harpe 21  
Cheneau-de-Bourg 4  
Rue Curtat 8  
Grotte (Bâtiment B. C. V.)