

**Zeitschrift:** Revue économique franco-suisse  
**Herausgeber:** Chambre de commerce suisse en France  
**Band:** 32 (1952)  
**Heft:** 12: Les arts de la table

**Register:** La fondue vaudoise

### **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:** 17.04.2026

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

# La Fondue Vaudoise

telle qu'elle a été extraite des papiers

de Monsieur TROLLET

Bailli de Moudon

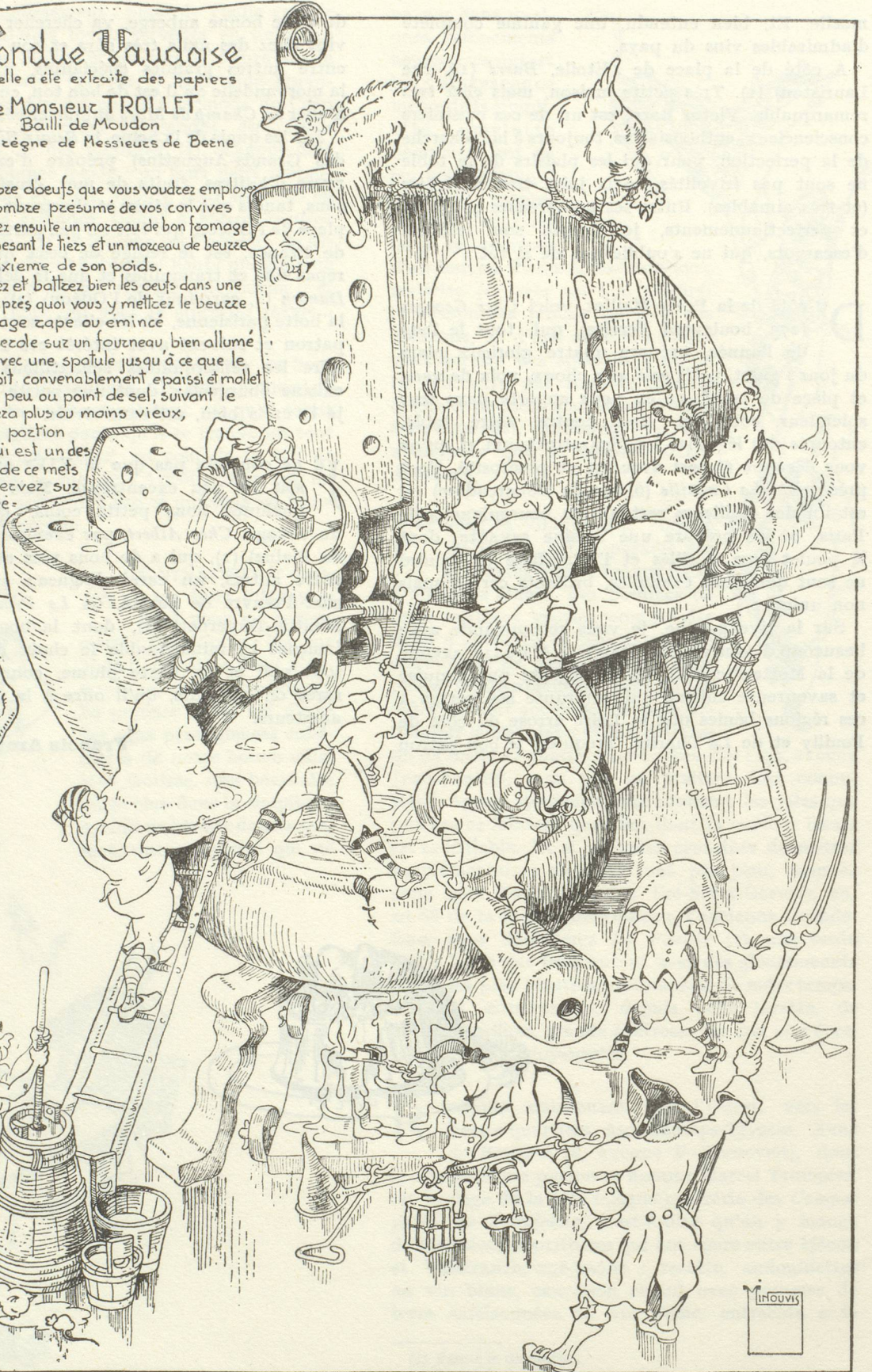
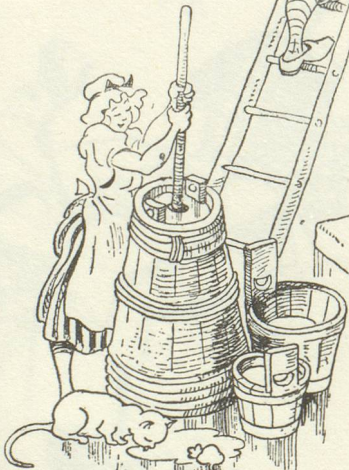
sous le règne de Messieurs de Berne

"Pesez le nombre d'œufs que vous voudrez employer  
d'après le nombre présumé de vos convives

"Vous prendrez ensuite un morceau de bon fromage  
de Gruyère pesant le tiers et un morceau de beurre  
pesant le sixième de son poids.

"Vous casserez et battrez bien les œufs dans une  
casserole, après quoi vous y mettez le beurre  
et le fromage rapé ou émincé

"Posez la casserole sur un fourneau bien allumé  
et tournez avec une spatule jusqu'à ce que le  
mélange soit convenablement épaissi et mollet  
mettez-y un peu ou point de sel, suivant le  
fromage sera plus ou moins vieux,  
et une forte portion  
de poivre qui est un des  
caractères de ce mets  
antique. Servez sur  
un plat léger-  
-ement  
échauffé.



INOUIS