

| | |
|---------------------|---|
| Zeitschrift: | Le messager suisse de Paris : organe d'information de la Colonie suisse |
| Herausgeber: | Le messager suisse de Paris |
| Band: | 3 (1957) |
| Heft: | 2 |
| Rubrik: | La recette de Paul Minouvis : 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: 25.01.2026

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

La recette de Paul Minouvis

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'oeufs 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 cassez et battez bien les oeufs dans une casserole, après quoi vous y mettez le beurre et le fromage râpé ou émincé.

"Posez la casserole sur un fourneau bien allumé et tournez avec une spatule jusqu'à ce que le mélange soit convenablement épaisse 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, réchauffé.

