

Zeitschrift: The Swiss observer : the journal of the Federation of Swiss Societies in the UK

Herausgeber: Federation of Swiss Societies in the United Kingdom

Band: - (1964)

Heft: 1462

Artikel: Le vacherin, roi des fromages de dessert

Autor: [s.n.]

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-695956>

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: 21.02.2026

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

new stroke. But I could not deny that, frail as old "Rollmops" looked, the man had plenty of muscle. It was not for nothing that his relatively infrequent canings were greatly feared and talked of with awe and much respect. Upon sitting down again in my desk, I fully realised why. Fully.

All this I suddenly remembered quite vividly a few nights ago, when I came to be seated next to Dame Conan Doyle. During the dinner I told her the gist of the story and we both laughed heartily about it. She closed this part of our conversation with the remark that, nevertheless, she was very pleased to know that I had been so intimately in touch and had had such close contact with the writings of her late father. To which I thoughtfully replied that, after all, perhaps the touch had nevertheless been a fraction too close and the contact a trifle too strong . . .

WILLY.

A DISCOVERY BY SWISS INDUSTRY IN THE PHOTOCHEMICAL FIELD

Continuing its experiments first begun two years ago in the photochemical field, a big Swiss firm in Basle has just perfected a new process in its laboratories enabling it to print colour photographs from slides; the prints possess excellent fastness to light and give a faithful rendering of colours.

This achievement is the result of the efforts made not only in the field of photography but also in other industrial sectors. Swiss chemists are known to have been working on the production of high quality dyestuffs satisfying the severest standards of fastness and purity for the textile industry and its allied branches.

This new process makes it possible to offer distributors colour printing material that is fast to light and consequently free from the unstable character of the traditional printing systems.

[O.S.E.C.]

SUNNE UNTERGANG

Zünd nume d'Lampe no nid a
U lass mi chly i Rueh,
I lueg es grosses Schauspiel a
Und cha nid luege gnue.

A wunderbare September abe,
Isch das Szenario;
Schneebärge si der Hintergrund,
D'Sunnisch am Abego.

Der Himmel leit so nah di nah —
Es isch unglaublich schön —
Die wunderbarste Gwänder a
I allne Farbetön.

Um d'Gipfel spiele d'Wolkelüt
Mit rosa rote Schleier,
Vom Tal tönt sanft es Gloggglüt
Zur goldene Abendfeier.

Langsam stirbt dä rosig Schimmer,
Würdig wichtet d'Sunn der Nacht.
Dankbar falt i d'Händ und immer
Däck i dem grosse Schauspiel nach.

H. ELLISON.
Interlaken 1963.

LE VACHERIN,

ROI DES FROMAGES DE DESSERT

Ponctuel, doré, parfumé, le vacherin a fait son entrée annuelle dans le royaume des fromages. Pendant quelques mois il conservera une place triomphale que nul ne songe à lui disputer. Puis, il rentrera dans l'ombre, silencieusement, pour préparer de nouveaux éclats à sa gloire future. Tel est le destin du vacherin, ce roi prestigieux mais éphémère, respectueux des usages forgés depuis plus d'un siècle à son berceau, la rude et belle Vallée de Joux.

La naissance du vacherin fut un jour faste pour la gastronomie. Elle apporta aux gourmets l'un des desserts les plus complets et les plus flatteurs. Elle apporta aussi aux amateurs de simple et rustique pitance une manière de repas que beaucoup d'entre eux ne changerait pas contre le plus somptueux des festins.

Par ce qu'il a d'onctueux, de discrètement parfumé, par sa finesse incomparable et son goût à nul autre pareil où se rencontrent, s'unissent, se marient sa haute saveur fromagère, une douce amertume et ce soupçon de sève de sapin que prodigue l'écorce dont il est sanglé, le vacherin est vraiment le roi des fromages fins. Il n'est rien jusqu'à la vue que le vacherin ne satisfasse: sa croûte ondoyante et mordorée, sa pâte d'ambre, sa propension naturelle à couler lentement comme le miel de chez nous, tout cela est un spectacle dont on ne se lasse jamais, et qui fait au palais les plus douces promesses.

Il y a un siècle, la principale ressource des habitants du Jura, tant français que suisse, était l'élevage du bétail et la fabrication de produits laitiers. Cette activité subsiste encore de nos jours.

Sur les versants suisse et français du Risoud et le long du Doubs, les laitiers se préparaient, à côté du fromage à pâte dure de gros format, des petits fromages à pâte molle en partant du lait de chèvre. Ils les appelaient chevrotins. On suppose qu'un jour la quantité de lait de vache ne suffit plus à fabriquer une pièce normale; un fromager eut alors l'idée de l'employer comme son lait de chèvre. Il désigna le fromage obtenu, par analogie, du nom de vacherin. On suppose également que l'ayant sorti de sa forme, il constata son extrême mollesse et vit la nécessité de le cercler pour qu'il ne s'affaisse pas complètement. L'écorce de sapin constituait une sangle parfaite à cet usage et avait l'avantage de se trouver à profusion dans les forêts des alentours, à portée de la main. On s'aperçut par la suite qu'elle donnait à la pâte un léger parfum très particulier, original et délicieux, ce qui laisse à penser que la main du Seigneur a guidé celle de l'humble pâtre dans le choix des moyens qui aboutirent à une si heureuse fin. Il restait, pour transporter le vacherin du chalet chez le consommateur, à lui trouver un emballage. Les sapins, encore, fournirent une matière première inépuisable. Taillés en fines planches et en copeaux, ils se transformèrent en boîtes parfaitement adaptées. Le vacherin peut se servir aussi bien accompagné d'un vin blanc que d'un vin rouge. Le choix entre les deux est une question personnelle. Dessert idéal, le vacherin peut aussi constituer un succulent repas. Ce fromage accompagné de pain frais et d'un verre de vin représente vraiment un "moment gastronomique"! Il a en outre l'avantage de réduire les frais de ce repas, ce qui ne gâte rien. Ceci dit, il ne reste qu'à vous souhaiter bon appétit.

(Tiré de "Echo" Revue des Suisses à l'étranger.)