

Zeitschrift: Le nouveau conteur vaudois et romand
Band: 81 (1954)
Heft: 2

Artikel: Les conseils de Perrette
Autor: Perrette
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-228859>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 14.03.2025

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...

R E C E T T E

● **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.

Parabole

Un épi :

— Regarde comme je dresse fièrement la tête !

L'autre épi :

— Ce n'est pas étonnant ! Tu as perdu tes grains, et tu as la tête vide.

Jules Renard.

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
LAITERIE AGRICOLE

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.)