

**Zeitschrift:** Le messenger suisse de Paris : organe d'information de la Colonie suisse  
**Herausgeber:** Le messenger 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. 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:** 01.04.2025

**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

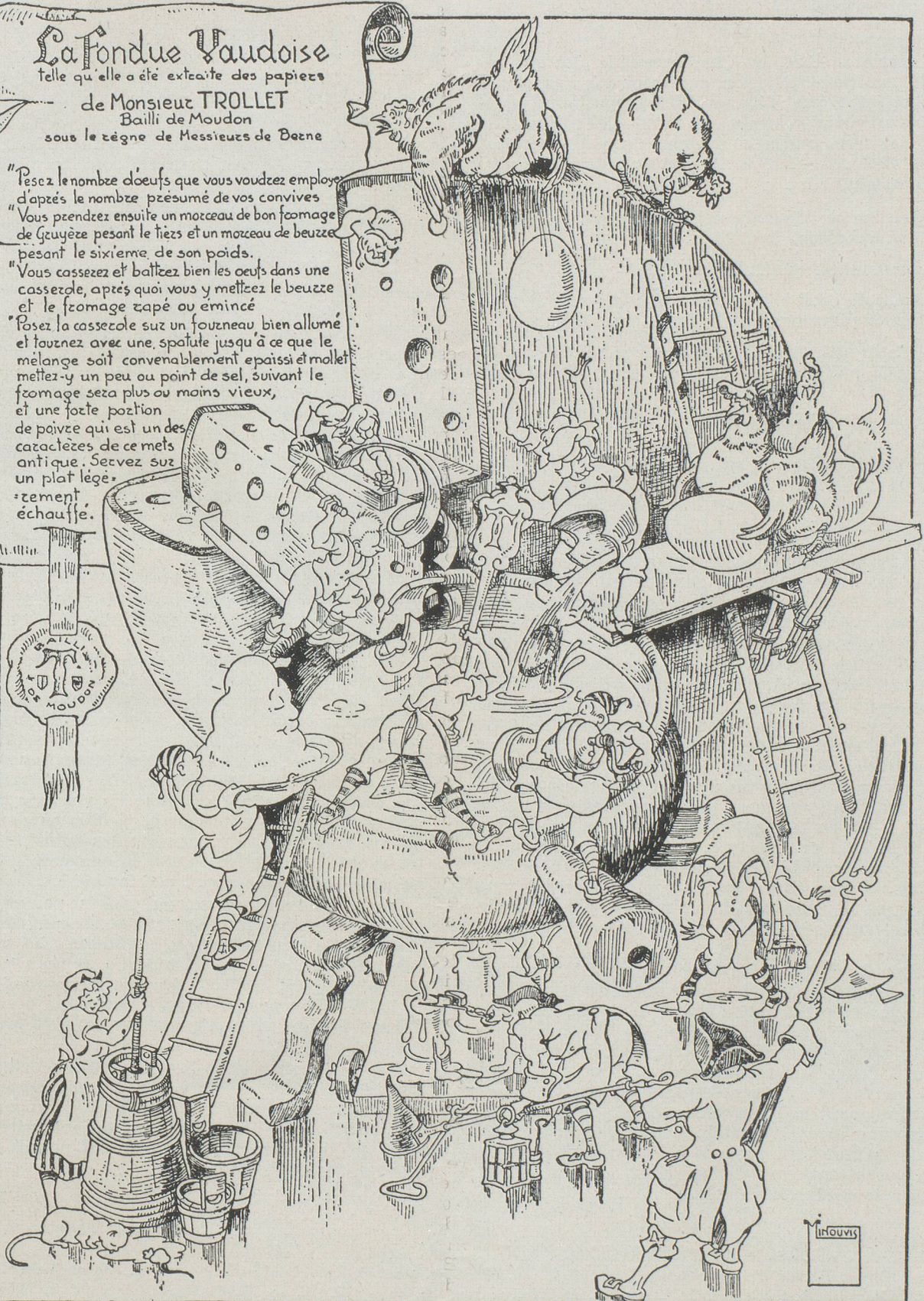
sous le règne de Messieurs de Berne

"Pesez le nombre d'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 mettrez le beurre et le fromage tapé ou émincé

"Posez la casserole sur un fourneau bien allumé et touillez avec une spatule jusqu'à ce que le mélange soit convenablement épaissi et moulet 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 légerement échauffé.



MINOUVIS