

Les conseils de "Perrette" : fondue au vacherin fribourgeois

Autor(en): **Perrette**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Le nouveau conteur vaudois et romand**

Band (Jahr): **76 (1949)**

Heft 3

PDF erstellt am: **22.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-226814>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.



Les conseils de
"PERRETTE"

Fondue au vacherin fribourgeois

Couper en petits morceaux 200 gr. de vacherin fribourgeois par personne.

Beurrer le caquelon et le frotter avec une gousse d'ail.

Ajouter une cuillerée d'eau chaude par portion.

Mettre le caquelon sur feu doux, écraser le vacherin avec la fourchette et remuer jusqu'à consistance d'une crème bien lisse.

Poivrer et saler à volonté.

La fondue au vacherin ne doit jamais monter ni « boutonner ».

Si elle est trop épaisse, on peut l'éclaircir en y ajoutant de l'eau chaude par cuillerée à café.

Servir sur un réchaud à esprit-de-vin à feu très doux.

Ne pas ajouter le kirsch dans la fondue, mais le servir à part.

La main levée !

C'est jour de grande circulation routière en Chauderon...

Ça virevolte dans toutes les directions et l'agent dans sa « boîte à sel » gesticule à qui mieux mieux.

Soudain, il lève la main, bruquement...

Une vieille dame, d'un pas tranquille, traverse la chaussée, absente de ce monde semblerait-il et indifférente à l'arrêt brutal de tous les véhicules.

L'agent descend alors de son piédestal et l'abordant lui dit :

— Vous ne savez pas ce que ça signifie quand « je lève la main » ?

Et la dame, avec candeur et sans se départir de son calme :

— Oh ! si, Monsieur l'agent... j'ai été trente ans... institutrice !

Entreprise d'Electricité

Max Rochat

Pré-du-Marché 24 Téléph. 2 29 60
Lausanne

FAVORISEZ NOS ANNONCEURS et surtout, dites-leur bien que vous avez vu leur annonce dans le CONTEUR !

De retour... la saison des savoureuses

FONDUES

Vous ne la « raterez » jamais si vous suivez les conseils de « PERRETTE » et achetez FROMAGE et VACHERIN dans une des 11 succursales de la

LAITERIE AGRICOLE
Centrale laitière de Lausanne