

**Zeitschrift:** Le nouveau conteur vaudois et romand  
**Band:** 78 (1951)  
**Heft:** 2

**Artikel:** Les conseils de "Perrette" : premiers froids, premières fondues !  
**Autor:** Perrette  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-227629>

### **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:** 30.01.2025

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



## Les conseils de " PERRETTE "

### Premiers froids, premières fondues !

Brrr... ! fait pas chaud... et déjà d'aucuns se tourmentent à l'idée des premiers frimas. Puis on les voit retrouver le sourire en songeant qu'ils vont pouvoir à nouveau goûter aux succulentes fondues hivernales. Mais surtout ne la « ratez » pas... ! Dans ce but *Perrette* vous recommande la recette suivante, Mesdames, pour une bonne fondue au vacherin à la mode fribourgeoise.

*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...*

Un progrès dans l'art du Teinturier :

*L'apprêt du Neuf !... désiré  
grâce à "MOLYRÉ"*

Ce nettoyage à sec évite l'usure et permet de régénérer votre garde-robe.

Vos cravates remises à l'état de neuf pour 1 fr. seulement. Essayez !

**Teintureries Réunies Morat et Lyonnaise S.A.**  
Av. Général Guisan 85 PULLY-Lausanne

## Abondance des matières

Bien à regret et en raison de l'abondance exceptionnelle des matières, nous nous voyons dans l'obligation de renvoyer un certain nombre d'articles et, notamment, ceux de M. Henri Perrochon sur « Notre agriculture au XVIII<sup>me</sup> siècle » et de M. Albert Chessex, intitulé : « Encore des vestiges du patois dont l'existence est assurée ».

Ce sera pour le numéro du 15 novembre.

**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 12 succursales de la*

**Centrale laitière de Lausanne**  
Laiterie Agricole