

Zeitschrift: Le nouveau conteur vaudois et romand
Band: 84 (1957)
Heft: 2

Artikel: Les conseils de Perrette
Autor: Perrette
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-230255>

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*



Ce soir une fondue... d'estra!



Les recettes de la fondue sont fort diverses, et chacun préfère la sienne. En voici une, aussi simple que bonne :

Frottez un caquelon de terre avec une gousse d'ail que vous y laisserez après l'avoir écrasée. Comptez par convive 150 à 200 g. de gruyère gras, râpé, éventuellement moitié fromage salé, moitié doux (emmental, tilsit ou bagnes peuvent, à volonté, remplacer une partie du gruyère).

Ajoutez une noix de beurre et arrosez de 1 dl. environ de vin blanc sec, par personne également. Faites partir à feu gai, en remuant avec une spatule de bois. Lorsque le mélange commence à cuire, ajoutez un verre de bon kirsch dans lequel vous aurez fait dissoudre une cuillerée à café (pour 4 personnes) de fécule et un peu de muscade râpée. Salez et poivrez au goût. Une pointe de couteau de bicarbonate ajoutée au dernier moment rendra la fondue plus légère.

Mais n'oubliez pas que la « succulence » d'une vraie fondue dépend de la qualité du fromage.

NOS PERRETTES

vous conseilleront et vous serviront notre « mélange spécial pour fondue ».

Nos succursales : La Perraudettaz et La Conversion sur Lutry et, à Lausanne :

Saint-Martin 35
Av. Juste-Olivier 12
Rue Enning 8
Boulevard de Grancy 8
Marterey 70

Centrale Laitière de Lausanne

Mousquines 1
Av. d'Ouchy 70
Av. de la Harpe 21

Cheneau-de-Bourg 4
Rue Curtat 8
Grotte (Bâtiment B. C. V.)