

**Zeitschrift:** Le nouveau conteur vaudois et romand  
**Band:** 79 (1952)  
**Heft:** 2

**Artikel:** Nous avons reçu...  
**Autor:** [s.n.]  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-228023>

### **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:** 17.11.2024

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



## Les conseils de " PERRETTE "

### Premiers froids, premières fondues !

Brrr... ! fait frisquet... 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 à la succulente fondue. 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...*

## Nous avons reçu...

De Mme Matter-Estoppey : AU SEPTIEME CIEL... pièce villageoise en trois actes.

Nos sociétés d'amateurs apprécient les pièces gaies, faciles à jouer, ne nécessitant ni costumes coûteux ni décors compliqués. Aussi auront-elles du plaisir à mettre à l'étude la dernière comédie de Mme Matter-Estoppey. Amusante, originale, quoique bien de chez nous, cette pièce, un brin mystérieuse (puisque le héros est toujours invisible), terminera en francs éclats de rire les soirées de cet hiver dans nos villages.

AGENDA DE POCHE SUISSE 1952. L'agenda de poche idéal, français-allemand, 65e année. Imprimé et édité par la maison Büchler & Cie, à Berne.

L'Agenda de poche suisse est une aide des plus précieuses. Ce calendrier de poche, d'une présentation soignée, recouvert de simili-cuir noir — ce qui en fait en même temps un portefeuille pratique — paraît en deux langues (français-allemand réunis dans la même édition); il se distingue par l'ordonnance claire et concise de son contenu qui lui assure un succès grandissant dans tous les milieux. Les 106 pages réservées aux notices journalières (deux pages par semaine) vous éviteront oublis fâcheux et désagréments. D'autres avantages nombreux vous sont offerts par l'Agenda de poche suisse. La meilleure preuve de la popularité dont il jouit, c'est qu'il paraît déjà depuis 65 ans et que le nombre de ses acheteurs augmente chaque année.

**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*

**Centrale laitière de Lausanne**  
**Laiterie Agricole**