

Les conseils de Perrette

Autor(en): **Perrette**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **84 (1957)**

Heft 2

PDF erstellt am: **29.06.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-230255>

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*



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.)