

La fondue vaudoise

Objektyp: **Index**

Zeitschrift: **Revue économique franco-suisse**

Band (Jahr): **32 (1952)**

Heft 12: **Les arts de la table**

PDF erstellt am: **15.08.2024**

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.

La Fondue Vaudoise

telle qu'elle a été extraite des papiers

de Monsieur TROLLET

Bailli de Moudon

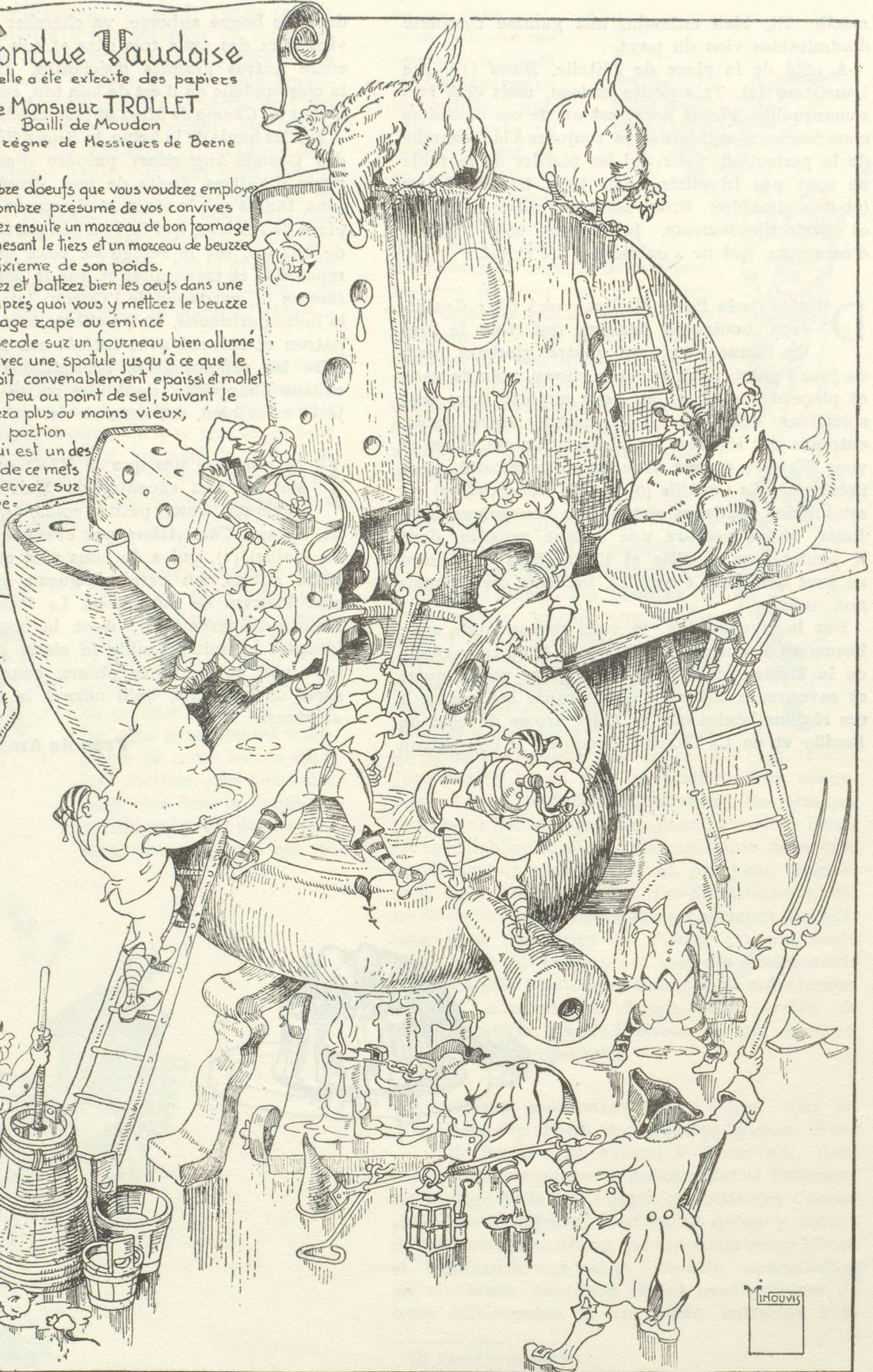
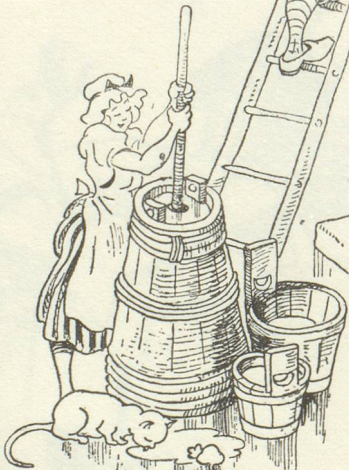
sous le règne de Messieurs de Berne

"Pesez le nombre d'œufs que vous voudrez employer
d'après le nombre présumé de vos convives

"Vous prendrez ensuite un morceau de bon fromage
de Gruyère pesant le tiers et un morceau de beurre
pesant le sixième de son poids.

"Vous casserez et battrez bien les œufs dans une
casserole, après quoi vous y mettez le beurre
et le fromage rapé ou émincé

"Posez la casserole sur un fourneau bien allumé
et tournez avec une spatule jusqu'à ce que le
mélange soit convenablement épaissi et mollet
mettez-y un peu ou point de sel, suivant le
fromage sera plus ou moins vieux,
et une forte portion
de poivre qui est un des
caractères de ce mets
antique. Servez sur
un plat léger-
ement
échauffé.



INOUIS