

# Le vacherin, roi des fromages de dessert

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **The Swiss observer : the journal of the Federation of Swiss Societies in the UK**

Band (Jahr): - **(1964)**

Heft 1462

PDF erstellt am: **17.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-695956>

## **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.

new stroke. But I could not deny that, frail as old "Rollmops" looked, the man had plenty of muscle. It was not for nothing that his relatively infrequent canings were greatly feared and talked of with awe and much respect. Upon sitting down again in my desk, I fully realised why. Fully.

All this I suddenly remembered quite vividly a few nights ago, when I came to be seated next to Dame Conan Doyle. During the dinner I told her the gist of the story and we both laughed heartily about it. She closed this part of our conversation with the remark that, nevertheless, she was very pleased to know that I had been so intimately in touch and had had such close contact with the writings of her late father. To which I thoughtfully replied that, after all, perhaps the touch had nevertheless been a fraction too close and the contact a trifle too strong . . .

WILLY.

### A DISCOVERY BY SWISS INDUSTRY IN THE PHOTO-CHEMICAL FIELD

Continuing its experiments first begun two years ago in the photochemical field, a big Swiss firm in Basle has just perfected a new process in its laboratories enabling it to print colour photographs from slides; the prints possess excellent fastness to light and give a faithful rendering of colours.

This achievement is the result of the efforts made not only in the field of photography but also in other industrial sectors. Swiss chemists are known to have been working on the production of high quality dyestuffs satisfying the severest standards of fastness and purity for the textile industry and its allied branches.

This new process makes it possible to offer distributors colour printing material that is fast to light and consequently free from the unstable character of the traditional printing systems.

[O.S.E.C.]

### SUNNE UNTERGANG

Zünd nume d'Lampe no nid a  
U lass mi chly i Rueh,  
I lueg es grosses Schauspiel a  
Und cha nid luege gnue.

A wunderbare September abe,  
Isch das Szenario;  
Schneebärge si der Hintergrund,  
D'Sunnisch am Abego.

Der Himmel leit so nah di nah —  
Es isch ungläublich schön —  
Die wunderbarste Gwänder a  
I allne Farbetön.

Um d'Gipfel spiele d'Wolkelüt  
Mit rosa rote Schleier,  
Vom Tal tönt sanft es Gloggeglüt  
Zur goldene Abendfeier.

Langsam stirbt dä rosig Schimmer,  
Würdig wicket d'Sunn der Nacht.  
Dankbar falt i d'Händ und immer  
Dänk i dem grosse Schauspiel nach.

H. ELLISON.  
Interlaken 1963.

### LE VACHERIN,

#### ROI DES FROMAGES DE DESSERT

Ponctuel, doré, parfumé, le vacherin a fait son entrée annuelle dans le royaume des fromages. Pendant quelques mois il conservera une place triomphale que nul ne songe à lui disputer. Puis, il rentrera dans l'ombre, silencieusement, pour préparer de nouveaux éclats à sa gloire future. Tel est le destin du vacherin, ce roi prestigieux mais éphémère, respectueux des usages forgés depuis plus d'un siècle à son berceau, la rude et belle Vallée de Joux.

La naissance du vacherin fut un jour faste pour la gastronomie. Elle apporta aux gourmets l'un des desserts les plus complets et les plus flatteurs. Elle apporta aussi aux amateurs de simple et rustique pitance une manière de repas que beaucoup d'entre eux ne changeraient pas contre le plus somptueux des festins.

Par ce qu'il a d'onctueux, de discrètement parfumé, par sa finesse incomparable et son goût à nul autre pareil où se rencontrent, s'unissent, se marient sa haute saveur fromagère, une douce amertume et ce soupçon de sève de sapin que prodigue l'écorce dont il est sanglé, le vacherin est vraiment le roi des fromages fins. Il n'est rien jusqu'à la vue que le vacherin ne satisfasse: sa croûte ondoiyante et mordorée, sa pâte d'ambre, sa propension naturelle à couler lentement comme le miel de chez nous, tout cela est un spectacle dont on ne se lasse jamais, et qui fait au palais les plus douces promesses.

Il y a un siècle, la principale ressource des habitants du Jura, tant français que suisse, était l'élevage du bétail et la fabrication de produits laitiers. Cette activité subsiste encore de nos jours.

Sur les versants suisse et français du Risoud et le long du Doubs, les laitiers se préparaient, à côté du fromage à pâte dure de gros format, des petits fromages à pâte molle en partant du lait de chèvre. Ils les appelaient chevrotins. On suppose qu'un jour la quantité de lait de vache ne suffit plus à fabriquer une pièce normale; un fromager eut alors l'idée de l'employer comme son lait de chèvre. Il désigna le fromage obtenu, par analogie, du nom de vacherin. On suppose également que l'ayant sorti de sa forme, il constata son extrême mollesse et vit la nécessité de le cercler pour qu'il ne s'affaisse pas complètement. L'écorce de sapin constituait une sangle parfaite à cet usage et avait l'avantage de se trouver à profusion dans les forêts des alentours, à portée de la main. On s'aperçut par la suite qu'elle donnait à la pâte un léger parfum très particulier, original et délicieux, ce qui laisse à penser que la main du Seigneur a guidé celle de l'humble pâtre dans le choix des moyens qui aboutirent à une si heureuse fin. Il restait, pour transporter le vacherin du chalet chez le consommateur, à lui trouver un emballage. Les sapins, encore, fournirent une matière première inépuisable. Taillés en fines planches et en copeaux, ils se transformèrent en boîtes parfaitement adaptées. Le vacherin peut se servir aussi bien accompagné d'un vin blanc que d'un vin rouge. Le choix entre les deux est une question personnelle. Dessert idéal, le vacherin peut aussi constituer un succulent repas. Ce fromage accompagné de pain frais et d'un verre de vin représente vraiment un "moment gastronomique"! Il a en outre l'avantage de réduire les frais de ce repas, ce qui ne gâte rien. Ceci dit, il ne reste qu'à vous souhaiter bon appétit.

(Tiré de "Echo" Revue des Suisses à l'étranger.)