

# Parabole

Autor(en): **Renard, Jules**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **81 (1954)**

Heft 2

PDF erstellt am: **22.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-228860>

## **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**

*Voici l'heureux temps de la fondue revenu. Aussi « Perrette » s'empresse-t-elle de vous faire part d'une recette qui vous permettra de servir une excellente fondue fribourgeoise...*

**R E C E T T E**

● **PROPORTIONS POUR 3 PERSONNES**

600 gr. de vacherin, 1 gousse d'ail, 1 morceau de beurre, 4 cuillerées d'eau chaude.

● **PRÉPARATION**

Couper le vacherin en dés. Frotter le caquelon avec une gousse d'ail et le beurrer.

● **PROCÉDÉ**

Mettre eau chaude et vacherin dans le caquelon sur feu doux. Ecraser le vacherin en le remuant avec la fourchette jusqu'à formation d'une crème. Ajouter de l'eau chaude par cuillerées si la fondue devient trop épaisse.

● **REMARQUE**

La fondue fribourgeoise ne doit pas monter, sinon elle tranche. La chauffer lentement, et si elle tranche, ajouter une pincée de fécule délayée dans un peu d'eau froide. Ne jamais ajouter de l'eau de vie à la fondue fribourgeoise ; à volonté, tremper le pain auparavant dans du kirsch. Servir la fondue sur une petite lampe à esprit de vin à flamme très douce, car elle ne doit pas cuire.

**Parabole**

*Un épi :*

*— Regarde comme je dresse fièrement la tête !*

*L'autre épi :*

*— Ce n'est pas étonnant ! Tu as perdu tes grains, et tu as la tête vide.*

Jules Renard.

**On entend dire souvent :** Que se passe-t-il ? je « rate » toujours ma fondue !

*Cela n'arrivera plus si vous achetez votre fromage de Gruyère ou vacherin fribourgeois dans une des 11 succursales de la*

**CENTRALE LAITIÈRE DE LAUSANNE**  
**LAITERIE AGRICOLE**

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

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

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