

Zeitschrift: Aînés : mensuel pour une retraite plus heureuse
Herausgeber: Aînés
Band: 18 (1988)
Heft: 7-8

Rubrik: Pêle-mêle

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: 02.04.2025

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

PÊLE-MÊLE

Maison du Blé et du Pain à Echallens

A l'occasion de **Cereals 88**, la **Maison du Blé et du Pain** à Echallens vient d'ouvrir ses portes et demeurera partiellement accessible au public durant les travaux d'aménagement en cours. Ce musée vivant offre au visiteur la captivante histoire des céréales, de la meunerie et de la panification. Une

boulangerie de démonstration permet d'assister – voire de participer – à la préparation comme à la cuisson du pain, des petits pains, tresses et croissants. Avant de les savourer sur place dans l'ambiance chaleureuse du «Fournil de Cérès».

Ouverture jusqu'au 15 décembre, de 9 à 18 h, tous les jours sauf le lundi.

Tél. (021) 881 50 71.

Actuellement: entrées à prix réduits de préouverture.

Xylon 10 au Musée gruérien

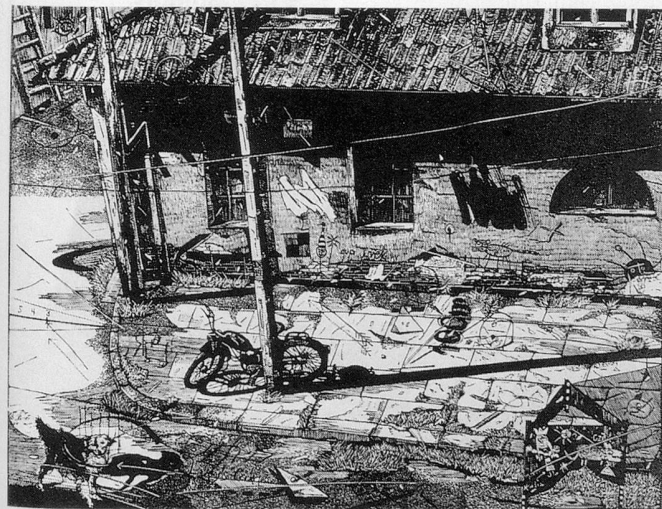
Jusqu'au 28 août 1988, le Musée gruérien de Bulle a le privilège d'accueillir, pour la deuxième fois, la Triennale internationale de gravure sur bois. Xylon 10 présente 200 gravures de 123 artistes représentant 24 pays. Le jury a examiné 1940 envois.

La Pologne, avec une trentaine de graveurs, apparaît comme le centre le plus actif dans le domaine de la gravure sur bois. Le Premier Prix Xylon et le Prix de la Ville de Winterthur ont été décernés à des artistes polonais. La Suisse est présente avec seize graveurs, au nombre

desquels Rudolf Kuenzi, Troisième Prix Xylon. La participation du Japon, de l'Australie, de l'Amérique du Nord et du Sud attestent de l'universalité de la gravure en relief.

Xylon 10 reflète la multiplicité de l'art d'aujourd'hui. Elle montre que la gravure sur bois classique suscite encore de belles créations mais aussi que les techniques mixtes, souvent raffinées, séduisent toujours plus les graveurs.

Du mardi au samedi: 10-12 h, 14-17 h, dimanche et fêtes: 14-17 h.



Ce qui fait notre régal, nous fait aussi grossir.

C'est ce qu'on entend souvent à propos des pommes frites. Est-ce vrai?

En fait, les pommes frites peuvent être de véritables concentrés de calories: c'est le cas de celles qui regorgent d'huile. Ainsi, 100 grammes de ces soi-disant pommes frites peuvent bien contenir 400 calories. Par contre, les pommes frites bien préparées, croustillantes, ne contiennent que quelque 170 calories.

Dans les laboratoires Nestlé à Vevey on a pu préparer, dans des conditions idéales, des frites croustillantes avec une part d'huile de 5,5% seulement!

Les pommes frites si décriées

On obtient des pommes frites croustillantes, pauvres en calories – les seules dont on se régale – en respectant les conditions suivantes:

- l'absorption de graisse est d'autant plus faible que les pommes de terre sont fraîches et les frites grandes. La dimension idéale de la surface de coupe est de 8 x 8 mm.
- Utilisez une huile bien stable à la chaleur (point de fumée élevé) comme par exemple l'huile d'arachides ou une des huiles spécialement proposées à cet effet.
- Il est important d'utiliser une grande quantité d'huile par rapport à la masse à frire, afin que l'huile ne refroidisse pas lors de la friture; ainsi on ne devrait pas mettre plus de 120 grammes de frites à la fois par litre d'huile.
- Lors du premier trempage, la température de l'huile devrait être de 160 à 180 degrés, lors de la seconde opération de 180 à 190 degrés.
- N'utilisez pas plus de 15 à 20 fois la même huile.

Dans ces conditions, vous obtenez des frites véritablement bonnes. Ce qui fait notre régal, ne nous fait donc pas nécessairement grossir!