Un café pour les personnes à l'estomac sensible

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

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Aînés : mensuel pour une retraite plus heureuse**

Band (Jahr): **13 (1983)**

Heft 11

PDF erstellt am: **05.06.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-830007

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.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Des hommes des femmes de l'histoire

Louis-Vincent Defferrard

...il vit aussi de pain

J'en suis conscient; en soutenant que l'homme a compris qu'il est différent de l'animal le jour où il a été capable, pour la première fois, de cuire son pain, je serai classé par les «spécialistes» au rang des ignares puisque, à les croire, cela s'est passé quand il a su qu'il était mortel, qu'il a pu se tenir à la verticale, fabriquer le premier outil ou encore au moment où il s'est senti doté de quelques milliards de neurones. Il est vrai que les thèses et les antithèses restent plus nombreuses que les variétés de pains.

Il n'en reste pas moins que, devenus mangeurs de pain, nos lointains ancêtres ont été libérés de certaines exigences alimentaires que jusqu'alors ils partageaient avec leurs «frères inférieurs».

Je pensais à tout cela en regardant les miches cuites à point que Fabienne sortait du vieux four de cette ancienne maison tessinoise. Je l'avais vue préparer la pâte, ajouter la levure, la pétrir énergiquement avant de lui donner des formes variées au gré de sa fantaisie, presque de son humeur. Pour chauffer le four, elle avait soigneusement choisi son bois:

— *Tous les bois ne conviennent pas, l'expérience me l'a appris. Certains assurent mieux le bon goût et une couleur brune, presque dorée. Il faut aussi savoir si l'on a mis de l'huile de noix ou d'olive.*

Et comme je m'étonnais, elle m'a assuré que c'est ainsi que font les vieilles femmes de la région.

Une chose m'émerveille: qu'au temps des ordinateurs et des robots tant de femmes retrouvent les gestes, les rites (oui, le terme est bien celui qui convient) de ces boulangers de Babylone et de l'ancienne Egypte comme nous le montrent des statuettes en terre peinte datant de près de 2000 ans avant J.-C. ou ce fragment de frise d'un tombeau romain déroulant toutes les opérations de la fabrication du pain au V^{e} siècle après J.-C.

Un document vénérable, les «Benedictiones» de l'abbaye de Saint-Gall et datant de l'an 1000 environ, nous apprennent que ce n'est pas moins de dix sortes de pains que les boulangeries du couvent préparaient: *panis azymus* (pain sans levain, pain azyme); *panis fermentatus* (pain ordinaire, fermenté, de froment); *panis de spelta* (pain d'épeautre); *panis subcineritus* (pain cuit sous la cendre); *panis noviter coctus* (pain réchauffé); *panis elixus* (pain blanc en forme de couronne); *panis frixus* (pain grillé, espèce de toast); *panis lunatus* (croissant); *panis per ova levatus* (petit pain aux œufs) et enfin les hosties (pain sans levain, de froment).

Un autre document précise qu'au X^{e} siècle le Père supérieur d'un monastère près de Metz estimait que le pain est un bien si précieux qu'il le préparait et le cuisait lui-même pour les moines et les frères.

Caton l'Ancien (234-149 av. J.-C.) note dans son ouvrage «De re rustica» que dans la préparation des pains d'offrande entraient le cresson et les œufs et que les gâteaux (placenta) étaient composés de farine de froment, d'orge perlée, de miel, de cresson et d'autres ingrédients encore...

Bon appétit donc, et si l'histoire est peu loquace au sujet des tartines rien ne vous empêche d'en préparer de savoureuses qui ajouteront au plaisir des petits déjeuners.

L.-V. D.

Un café pour les personnes à l'estomac sensible

Pour nombre de personnes sensibles au café, une grande lettre «S» en or est le signe libérateur qui leur permet de s'adonner à nouveau aux plaisirs du café, sans arrière-pensée. Nous voulons parler du «Café ONKO S». Ce café est garanti débarrassé, avant la torréfaction, de nombreux irritants, selon un procédé breveté. L'efficacité de ce procédé est officiellement reconnue, de sorte que le CAFE S peut être désigné comme garanti «affiné, aux effets irritants atténués». En outre, la caféine stimulante, l'arôme généreux et le goût délicat restent intacts. Le Café ONKO S est en vente sous forme de café fraîchement moulu emballé sous vide et sous forme de café soluble lyophilisé.

Fortes
Contre les douleurs

prenez donc: Le Baume du Tigre
rhumatisme, arthritisme, névralgie, migraine, goutte, douleurs aux disques vertébraux, sciatique, lumbago, blessures dues au sport, toux, rhume, bronchites.
En vente dans les pharmacies et drogueries sous forme de pommade ou d'huile.