

**Zeitschrift:** Générations plus : bien vivre son âge  
**Herausgeber:** Générations  
**Band:** - (2010)  
**Heft:** 13

**Rubrik:** Trucs et astuces

#### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

#### **Conditions d'utilisation**

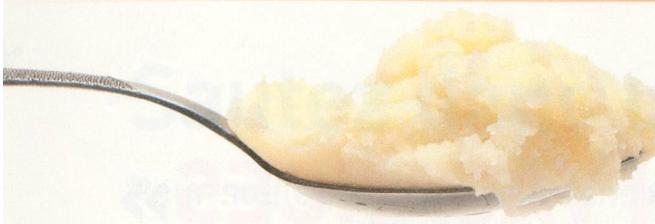
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

#### **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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 12.01.2026

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



## Une bonne purée

### Deux trucs de chef pour réussir une bonne purée

**de pommes de terre.** Pour éviter que les patates ne se gorgent d'eau durant la cuisson, il importe de les couper en longueur (et seulement en longueur!), après les avoir épluchées. Ainsi, on ne cassera pas les fibres et les tubercules garderont toute leur saveur. Enfin, le secret pas forcément bon pour la ligne, mais indispensable à l'onctuosité de la purée: une bonne portion de beurre avant le mélange final.



## Des éponges au vinaigre

**Pour allonger la vie de vos éponges,** un conseil tout simple: les tremper dans de l'eau vinaigrée avant de les rincer.

## SOS œuf fêlé

**Vous avez envie d'un œuf à la coque.** Las, celui-ci est fêlé et vous craignez qu'il ne se vide dans l'eau. Pas de panique: en frottant la coquille avec du jus de citron, le blanc devrait coaguler au niveau de la brisure. Plus de fuite possible. Attention toutefois à plonger l'œuf tout doucement dans l'eau chaude avec une cuillère; un choc serait fatal.



## Moutarde au frais ou pas

### A vous de choisir.

Pour garder toute sa saveur à la moutarde, il faut la conserver à température ambiante. C'est du



moins l'avis des puristes. Les amateurs de sensations fortes privilégièrent, eux, le frigo, afin qu'elle conserve son piquant.

'UB

 SBB CFF FFS

 SBB CFF FFS

Les balades à vélo deviennent de véritables parties de plaisir avec les e-bikes. Le moteur électrique silencieux vous fournit la puissance nécessaire pour gravir facilement les côtes. Vous pouvez louer des e-bikes dans environ 50 gares CFF. Et RailAway CFF propose des offres combinées à prix réduit pour bénéficier de tous les avantages des excursions e-bike. Toutes les infos complémentaires sur [www.cff.ch/velolocation](http://www.cff.ch/velolocation).

## Rail Bon

Louer des e-bikes  
5 francs  
moins cher.

Vous pouvez louer un e-Bike à la journée 5 francs moins cher. Remettez ce Rail Bon à votre gare de location. Rail Bon valable jusqu'au 30 juin 2010, un seul Rail Bon échangeable par personne, pas de cumul, pas de versement du prix en espèces.

Pay-Serie 0210 0000 1244



**E-bike: le vélo en toute facilité.**