

Zeitschrift: Générations plus : bien vivre son âge
Herausgeber: Générations
Band: - (2012)
Heft: 38

Werbung

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: 17.04.2026

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

L'oignon que vous vous apprêtez à découper a été choyé pendant des mois.

Tout débute dans les mains du maraîcher: il contrôle les jeunes pousses avant de les planter dans la terre meuble. Dès cet instant les petits oignons seront régulièrement arrosés, fumés, aérés et réchauffés. Mais ce n'est pas tout. Les jeunes pousses sont soignées jour après jour, jusqu'à ce que l'agriculteur remarque un reflet marron sur son champ. Cette coloration indique que l'oignon doit être récolté dans les meilleurs délais. Il est ensuite séché pendant plusieurs jours, sur tous les côtés. Des mains habiles se chargent ensuite de retirer l'enveloppe extérieure et de couper soigneusement les fanes. Nettoyé une dernière fois par le maraîcher, l'oignon est livré au magasin. Une employée se charge encore d'enlever les restes de pelure inutiles.



Ce serait dommage que tous ces efforts soient vains. Préparez de bons petits plats avec des oignons.

Grâce aux recettes, aux conseils et aux reportages de Cuisine de Saison.

**Abonnez-vous sur www.saison.ch/fr/abo
ou au 0848 877 848.
12 numéros pour Fr. 39.- seulement**

