

# Quoi de n'œuf?

Autor(en): **Chassot, Janine**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Généralions : aînés**

Band (Jahr): **27 (1997)**

Heft 9

PDF erstellt am: **25.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-827421>

## **Nutzungsbedingungen**

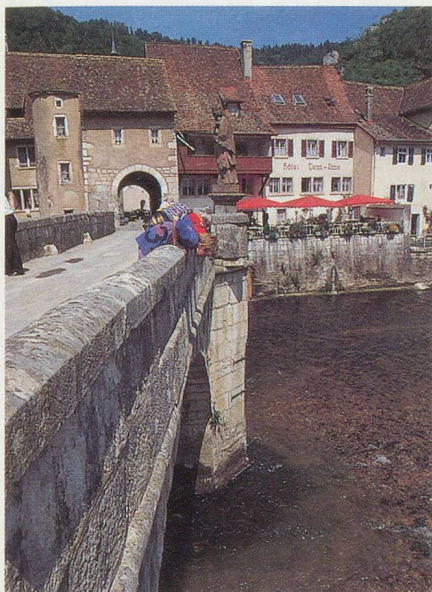
Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

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.



**Le pont et le vieux bourg de Saint-Ursanne**

Durant la mauvaise saison, St-Ursanne retrouve son calme. Sauf lorsque le Doubs se fâche et déborde, comme en hiver 1990. «Dans le café, il y avait de l'eau jusque par-dessus les tables», se souvient Michel Miserez en désignant la marque incrustée dans la pierre de la maison d'en face.

Derrière la petite terrasse aménagée à trois pas du café de l'Ours, une fontaine glougloute doucement. Ici, le temps a été mis entre parenthèse. On déguste en toute tranquillité une truite qui a un avant-goût de paradis.

*Rémy Jottet*

Photos Yves Debraine

**Café de l'Ours**  
**2882 Saint-Ursanne**  
**Tél. 032/461 31 14**  
**Fermé lundi soir et mardi**  
**Vacances en octobre**

## Quoi de n'œuf?

*Et revoilà les œufs. «Génération» compte chaque mois de nouveaux lecteurs. C'est pourquoi il n'est pas inutile de répéter certains conseils qui peuvent éviter de graves ennuis et même sauver une vie.*

**S**uite aux quatre décès et aux malades gravement atteints (EMS et repas à domicile) survenus cet été à St-Gall, qui a entraîné l'inculpation d'un cuisinier, répétons les instructions de l'Office fédéral de la santé publique. Les salmonelles mortelles se trouvaient dans un «tiramisu» confectionné avec des œufs crus. Signalons au passage qu'il existe une recette de «tiramisu» tout à fait délicieuse et dans laquelle il n'y a pas d'œufs du tout.

Voici quelques instructions à observer pour éviter tout problème:

\* Pas de mets à base d'œufs crus ou mi-cuits pour les personnes âgées, les malades, les femmes enceintes et les jeunes enfants: (tiramisu, mayonnaise maison, œufs à la coque, mollets ou au plat, steak tartare...)

\* Si vous n'entrez pas dans l'une de ces catégories et que vous voulez utiliser des œufs crus (le jaune ou le blanc), choisissez impérativement des œufs portant la date de ponte et vérifiez-la soigneusement. Utilisez-les dans un délai de 12 jours à compter de cette date. Au-delà, cuire les œufs dans des préparations telles que quiches, pâtisseries, omelettes, etc.

\* Les mets aux œufs crus restent au frigo et se consomment le jour même. Jeter les restes.

\* Jeter les œufs fendus ou sales, la coquille est poreuse, rappelons-le.

\* Après achat, toujours garder les œufs au frigo, dans la boîte d'origine, dans une boîte spéciale ou dans le compartiment prévu.

\* Les œufs non datés doivent être cuits.

\* Les mayonnaises du commerce, les tiramisu surgelés de marque sont sans danger, car confectionnés avec des œufs stérilisés. Ne pas recongeler, consommer rapidement.

### Attention aux algues!

Suite à une recrudescence de plaintes, les bureaux FRC-Conseils-informations mettent en garde les personnes âgées contre la vente à domicile de produits à base d'algues chlorelle. Les arguments de vente et les documents présentés sont, selon un chimiste cantonal, tout à fait mensongers et illégaux.

Ce produit est considéré comme un aliment de complément. Ce n'est pas un remède aux pouvoirs miraculeux tels que décrits par les revendeurs. Quant au prix, surfait et délirant, n'en parlons pas! Un contrat de vente signé à domicile peut être révoqué au sens des art. 40 ss du Code des obligations. Votre pharmacien vous renseignera sur les aliments aux algues. Il y a des contre-indications formelles.

*Janine Chassot/FRC*

**BOUGE DE  
 BON CŒUR.  
 POUR TON CŒUR.**

Des idées pour bouger plus:  
 Fondation Suisse de Cardiologie,  
 case postale 176, 3000 Berne 15.