

Madame Pratique a des idées

Objektyp: **Group**

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

Band (Jahr): **2 (1972)**

Heft 11

PDF erstellt am: **22.07.2024**

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.

La pensée du mois

« Ce qui nous fait vieillir, ce n'est pas de prendre de l'âge, c'est de désertier notre idéal. »

(Mac Arthur)

Pommes aux noisettes

Éléments: 1 kg de pommes, marmelade d'abricots, 50 g de noisettes, 150 à 200 g de sucre fin, beurre.

Pelez et videz les pommes. Coupez-les en rondelles et beurrez copieusement un plat à gratin. Tapissez-le d'une couche de pommes que vous recouvrirez de marmelade d'abricots et ainsi de suite en terminant en dôme. Emondez et râpez les noisettes que vous disperserez régulièrement sur les pommes. Saupoudrez largement de sucre et cuisez au four pendant une demi-heure. Après un quart d'heure de cuisson, resucrez une seconde fois.



— La télé est en panne; Maurice va se faire un plaisir de vous jouer tout son répertoire...
(Dessin de Chen - Cosmopress)

Si vous traversez la rue

De grâce, faites-le sur les passages de sécurité. Et si vos yeux ne sont pas trop fatigués, étudiez donc le code de la route. En effet, ce code donne des droits aux piétons. Exercez-les et évitez de grossir le flot de ces gens qui, chaque fois qu'ils traversent la route, tergiversent et s'adonnent, figés, à une dangereuse « valse-hésitation »! Lorsque vous vous promenez en rase campagne, tenez le bord gauche de la chaussée. Veillez aussi, par temps de pluie, à avoir des souliers adaptés au revêtement du sol. Donc, si vous espérez fermement voir l'an 2000, souvenez-vous, en gagnant l'autre côté de la rue, que votre vie ne tient qu'à un fil!

« Anne, ma sœur, ne vois-tu rien venir ? »

« Je vois de la tisane de millefeuille! » répondit Anne à sa sœur qui toussait et qui souffrait de l'estomac. En effet, cette brave sœur Anne avait raison: le millefeuille est un bon expectorant. En médecine domestique, et à raison de 30 g par litre d'eau, il est employé contre les refroidissements. Toujours à raison de 30 g au total et mêlé à la menthe, il est en outre recommandé contre les douleurs du bas-ventre, faiblesse de vessie, ballonnement intestinal, retour d'âge, faiblesse des nerfs. C'est une des plantes officinales les plus précieuses, qui devrait figurer dans chaque pharmacie familiale.

Acrostiche

En ajoutant les lettres initiales de ces dix mots, vous obtiendrez le nom de cette ville de l'Italie ancienne (Campanie), ensevelie sous les cendres du Vésuve en 79.

-ERBERT
-PIGONE
-EALITE
-ONSORT
-RGENCE
-OTERIE
-RBUSTE
-OMBRIL
-NISSON
-ORSURE

(Solution p. 21)

Saviez-vous que...

A Copenhague, un ingénieux appareil remplace l'infirmière. En effet, un hôpital ultra-moderne, entièrement automatisé d'ouvrir ses portes. Dans ce centre hospitalier, aucune infirmière ne fait la ronde de lit en lit. Placé au chevet de chaque malade, un dispositif enregistre en permanence sa tension, son pouls. Il prend aussi sa température et donne même l'alerte au besoin. Sans sourires, sans encouragements, le moral des patients hospitalisés tiendra-t-il le coup longtemps?

Vous qui prenez le thé,

qui en appréciez ses effets stimulants, n'en abusez pas pour autant! L'excès de thé dans l'après-midi peut perturber le sommeil. Alors, ne devenez pas « théière » pour devoir, le soir venu, sacrifier aux somnifères. S'il faut en croire le célèbre Dr Soubiran, quelque 14.000 tasses de thé sont bues à la ronde en une seule seconde! L'homme en blanc n'a, bien entendu, pas pu préciser s'il s'agissait de thé de Ceylan ou de Chine...

L'anse du panier

Vous reste-t-il des déchets de biscuits après l'invasion de vos petits-enfants, voire après une réception? Voici comment les utiliser à bon escient: écrasez-les, triturez-les avec un peu de crème blanche et un petit verre de rhum (ou la liqueur de votre choix). Vous obtiendrez alors une pâte assez dure. Tassez celle-ci dans une terrine. Placez au frais. Vingt-quatre heures après, démoulez et servez ce dessert avec une crème au chocolat ou une crème à la vanille.

L'énigme du mois

Mon premier se trouve tous les jours sur ta table et si, assis à l'ombre de mon entier, tu ne trouves pas qui je suis, tu es mon second! (Solution, page 21).

Charmant bricolage

Matériel: un vieux cintre, un pinceau, un peu de vernis, six chaînes fines et une chaîne un peu plus épaisse, deux crochets, un perçoir, deux pots garnis de plantes. Ces objets énumérés vous permettront de confectionner une balance fleurie. Commencez par peindre le cintre. Laissez bien sécher. Dotez-le d'un crochet à chacune de ses extrémités. Percez trois trous au bord de chaque pot. Fixez solidement les chaînes. Eloignez le piton central que vous remplacerez par la chaîne la plus forte. Suspendez alors la balance fleurie à l'endroit de votre choix. Veillez à ne pas trop remplir les pots, et à équilibrer leur poids. Bricoler ce petit « objet d'art », c'est laisser entrer un peu de poésie dans son appartement.

Cherchez le titre!

« Natalie, son minet et le duc », tel est le titre truqué de l'œuvre qu'écrivit Gustave Flaubert en 1869. A vous d'en rétablir le titre exact! (Solution, p. 21.)

Le grain de beauté

Si, contrairement aux Egyptiennes qui utilisaient les kohls pour se donner le regard filtrant déjà 2000 ans avant notre ère, vous êtes foncièrement opposée aux cosmétiques noirs ou bruns qui avivent l'éclat des yeux, rien cependant, ne vous empêche de rendre vos cils et sourcils brillants. Quelques gouttes de la solution suivante vous y aideront: 10 g d'essence liquide de jasmin, 0,2 g de cholestérol ainsi que 20 g d'huile de paraffine. Rien n'est plus charmant, avec une touche de poudre, que des cils et des sourcils éclatants.