

Madame Pratique a des idées

Objektyp: **Group**

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

Band (Jahr): **3 (1973)**

Heft 2

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.

Extrémités froides...

Le froid des extrémités s'allie, généralement, aux rougeurs disgracieuses de celles-ci. Afin de remédier à cet ennui hivernal, massez vos jambes et vos bras à l'alcool camphré, des poignets aux épaules, des orteils aux mollets. Vous n'aurez, alors, plus cette désagréable sensation de « frisquet ».

Les dents « castagnettes »...

Vos dents sont-elles branlantes? Vite, faites de la tisane d'ansérine et gargarisez-vous plusieurs fois par jour. Ce bain de bouche raffermi les dents vacillantes.

Une pomme pour le teint !

Si vous avez l'épiderme déshydraté, le masque à la pomme, à fabriquer vous-même, vous conviendra à merveille. Ecrasez en purée une pomme crue. Incorporez à cette purée une bonne cuillerée à café de crème fraîche. Etalez ce masque sur le visage et le cou. Attention: tout masque ne doit pas descendre plus bas que les sourcils et doit éviter la peau combien fragile du dessous des yeux! Laissez agir en vous détendant vingt minutes durant. Retirez à l'eau minérale.

Finie la constipation

Si vous vous mettez à boire de la tisane de liseron des champs ou des haies. A quoi bon vous priver de ce purgatif actif?

Si la peau vous en cuit

Victime de votre maladresse, vous venez de vous brûler. Si vous n'avez rien d'autre sous la main, trempez des feuilles de guimauves fraîches dans de l'huile comestible. Bien vite ce remède de médecine populaire vous apportera un grand soulagement.



— Pour plaisanter, j'ai dit au voisin que tu flirtais avec sa femme... Il t'en a parlé? (Dessin de Chen-Cosmopress)

Quelques feuilles de salade

Ayant la fraîcheur du jour, attachées autour du cou auront vite raison d'un saignement de nez. Comme par magie, elles arrêteront l'hémorragie.

Dix conseils pratiques

Ils s'appliquent aux personnes qui, vaillamment, entreprennent leurs grands travaux ménagers.

1. Avant de laver les vitres, protégez parquet ou meubles sous les fenêtres avec un journal. Celui-ci recevra poussière et éclaboussures. Une vieille nappe en plastique est tout aussi pratique.
2. Avant de faire une pièce à fond, protégez fauteuils, meubles et lits avec de vieux draps.
3. Passez une serpillière humide sur le parquet avant de le frotter à la paille de fer.
4. Un peu de thé infusé sur les tapis avant de les broser leur redonnera un plus bel éclat.
5. Evitez de broser ou secouer des vêtements, tapis, torchons, etc. dans la cuisine.
6. Toujours avant de vous « atteler » au grand ménage, protégez votre robe de tous les jours en revêtant une blouse de travail. Mettez un foulard sur la tête pour garder vos cheveux à l'abri de la poussière.
7. Passez des gants pour les travaux grossiers.
8. Enduisez votre visage d'une bonne crème grasse que vous enlèverez ensuite avec du démaquillant.
9. Plutôt que de taper fréquemment les tapis, usez de l'aspirateur.
10. Et lorsque vous tirez tout en bas, ne brûlez pas votre énergie à mitonner des petits plats. Ce jour « J », usez sans vous gêner de l'ouvre-boîte...

Ne jetez pas les cosques de haricots

Faites-les sécher. Bien cuites, elles constituent, appliquées sous forme d'emplâtres brûlants un remède bienfaisant en cas de panaris ou de doigts ulcérés.

Recette du foie gras maison

Vous le préparerez plusieurs jours à l'avance. Eléments: 400 g de foie de porc, 500 g de lard gras, 2 1/2 dl de lait, 1 à 2 œufs, des truffes à volonté, sel et poivre. Passez au hachoir extrêmement fin foie et lard. Incorporez le lait, les œufs, les truffes hachées et faites stériliser trois heures durant dans des bocaux adéquats. Vous débiteriez le foie gras en tranches et le servirez accompagné de salades.

De l'anniversaire, une fête dans l'air

Voici une charmante manière de combler une amie, une parente: la corbeille à ouvrage décorée de cœurs. Pour la réaliser, il faut: un petit panier à fraises, du plastique adhésif blanc, du papier adhésif rouge, un bout de ruban rouge, autant de ruban blanc, un pinceau, du vernis blanc.

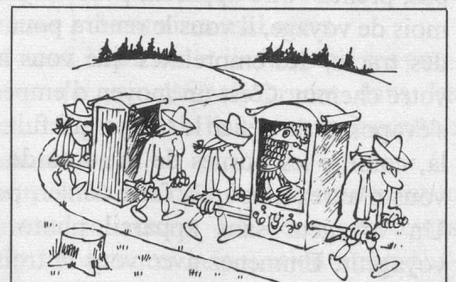
Exécution: Brossez et lavez soigneusement le panier. Une fois bien sec, vernissez-le extérieurement et intérieurement, l'anse comprise. Tapissez-en le fond de plastique adhésif blanc. Faites un joli nœud avec chaque ruban. Nouez les rubans en les réunissant. Fixez la cocarde sur le côté de l'anse. Dessinez et découpez des cœurs dans le plastique rouge adhésif. Appliquez les cœurs sur le pourtour du panier, à intervalles réguliers. Un panier à ouvrage qui se glisse sous le bras, c'est bien pratique!

Pour retrouver l'entrain

Vos forces herculéennes vous ont quelque peu trahi lors de votre récente maladie, sacrifiez aux bains d'essence de marjolaine. Un bain de marjolaine fortifie et redonne délicieusement goût à la vie.

Les bananes flambées

Pour 4 convives: Eléments: 4 grandes ou 8 petites bananes, 60 g de beurre, 100 g de sucre fin, un bon verre de Grand Marnier, un verre à liqueur de rhum, le jus d'une orange, quelques gouttes de jus de citron, 1 poignée d'amandes mondées et pelées. Faites caraméliser le sucre en le remuant à l'aide d'une fourchette afin qu'il ne s'attache pas. Ajoutez les bananes pelées et le beurre. Après avoir retourné les fruits, déglacez au jus d'orange et citron. Laissez frémir quelques instants. Ajoutez le Grand Marnier. Après un léger mijotement, versez le rhum et flambez. Dressez les fruits sur les assiettes, nappez-les de sauce et saupoudrez-les d'amandes effilées.



Sans paroles. (Dessin de Moese-Cosmopress)