

**Zeitschrift:** Aînés : mensuel pour une retraite plus heureuse  
**Herausgeber:** Aînés  
**Band:** 15 (1985)  
**Heft:** 1

**Rubrik:** Aînées : de bric et de broc

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **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. [Voir Informations légales.](#)

### **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. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 02.02.2025

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

## Isabelle

### La dame

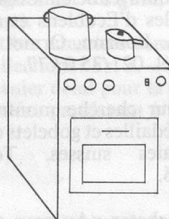


(Photo « Ilphot », Paris)

### du mois

**Jeanne Moreau.** Comédienne, née le 23 janvier 1928 à Paris. Entrée à 20 ans à la Comédie française, elle y reste 4 ans, puis joue 1 an au TNP avec Gérard Philipe. A partir de 1953, elle se produit dans de nombreuses pièces sur différentes scènes parisiennes. Dès son premier long métrage, en 1948, elle tourne avec les plus grands metteurs en scène (Bunuel, Orson Welles, Losey, etc.), sans craindre de jouer pour des débutants auxquels elle fait confiance. Prix d'interprétation à Cannes en 1960, elle obtient aussi, en 1964, le prix de l'Académie Charles-Cros pour sa chanson «J'ai la Mémoire qui flanche». Tentée par la mise en scène, elle a signé 3 films, dont un, «L'Adolescente», avec Simone Signoret.

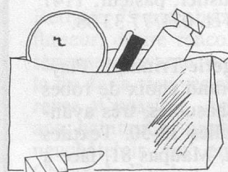
### Cuisine



Pour rendre **la chair des volailles plus moelleuse**, glissez deux «petits suisses» à l'intérieur, avant de les faire cuire.

**Pot-au-feu:** pour éviter que l'os à moelle ne se vide, enveloppez-le dans un papier d'aluminium ou dans de la gaze. On peut aussi tremper ses deux faces dans du gros sel.

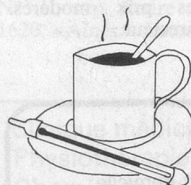
### Beauté



Pour soigner les **gerçures des lèvres**, appliquez du sucre fin matin et soir.

Pour **revitaliser les peaux fatiguées**, écrasez des cerneaux de noix dans du lait et vous obtiendrez ainsi un excellent masque de beauté.

### Santé



**Torticolis.** Pour calmer la douleur, utilisez votre sèche-cheveux et dirigez-le sur l'endroit douloureux. **Attention:** ne le tenez pas trop près de la peau afin de ne pas vous brûler.

**Enrouement passager.** Gargarisez-vous 3 fois par jour avec du jus de citron non sucré. Au coucher, buvez une tasse de lait chaud à laquelle vous ajouterez une cuillerée à soupe de jus de poireaux ou de carotte.

### Des livres pour vous

#### Nos droits, mesdames...

Les Editions Payot, Lausanne, viennent de sortir un livre de Simone Walter-de Montmollin, avocate, livre que nous devrions toutes avoir dans notre bibliothèque: «Vos Droits de Femme.» C'est un guide pratique concernant nos droits et la manière de les exercer. Il aborde, de façon simple et précise, les sujets qui nous concernent: la vie professionnelle, la vie familiale (mariage, union libre, enfant, divorce, succession) et les assurances. Cette publication, désirée par l'Association suisse pour les droits de la femme, répond à un réel besoin, à une époque où nous sommes de plus en plus concernées par les problèmes de la vie active. Des adresses utiles, en fin d'ouvrage, permettront à chacune de rencontrer «la» personne compétente, selon sa région.

#### 66 Recettes de Pain

La maison Turmix nous met l'eau à la bouche en nous proposant d'essayer l'une ou l'autre de ces 66 recettes: pains de toutes sortes, du pain blanc au paysan, du sucré aux pains spéciaux. Les recettes sont clairement expliquées et nous permettront de varier nos petits déjeuners, avec, en plus, le plaisir d'avoir fait «son» pain.

Cette brochure peut être demandée à Turmix S.A., Jona, boîte postale, 8640 Rapperswil, contre Fr. 4.— en timbres-poste. N'oubliez pas d'indiquer vos nom et adresse.

*Gèle, gèle, ciel rigoureux,  
Ta morsure est moins cruelle  
Que celle d'un bienfait oublié.*

Shakespeare,  
COMME IL VOUS PLAIRA

## La recette de Tante Jo

Que ferions-nous en hiver sans pommes de terre... Nul légume n'est plus pratique et il est possible de les accommoder de tant de façons. Par exemple:

### Patates lardées

#### Il vous faut:

2 ou 3 pommes de terre de grandeur moyenne par personne;  
un morceau de gruyère;  
quelques fines tranches de lard (une par pomme de terre);  
des cure-dents.

Faites cuire à l'eau vos pommes de terre. Pelez-les et coupez-les en deux dans le sens de la longueur. Mettez une

tranche fine de fromage entre les deux moitiés. Enveloppez ensuite chaque pomme de terre d'une fine tranche de lard que vous fixerez au moyen d'un cure-dents cassé en deux.

Mettez au four assez chaud... et dégustez.

**N.B.** Il est préférable de garnir les pommes de terre quand elles sont encore chaudes.

En ce début d'année, il est peut-être utile de rappeler que les anniversaires de mariage portent un nom particulier que nous avons souvent toutes les peines à nous rappeler.

### Anniversaires de mariage:

1 an = noces de coton ou de papier	15 ans = noces de cristal
2 ans = noces de cuir	17 ans = noces de rose
3 ans = noces de froment	20 ans = noces de porcelaine
4 ans = noces de cire	25 ans = noces d'argent
5 ans = noces de bois	30 ans = noces de perle
6 ans = noces de cuivre	35 ans = noces de rubis
7 ans = noces de laine	40 ans = noces d'émeraude
8 ans = noces de coquelicot	45 ans = noces de vermeil
9 ans = noces de faïence	50 ans = noces d'or
10 ans = noces d'étain ou de fer	60 ans = noces de diamant
11 ans = noces de corail	70 ans = noces de platine
12 ans = noces de soie	75 ans = noces d'albâtre
13 ans = noces de muguet	80 ans = noces de chêne

## Travaux à l'aiguille

### Cape habillée, en tricot

Cet ouvrage se travaille avec deux brins de laine de même couleur ou de deux tons différents.

On choisit, d'une part, une laine d'épaisseur moyenne et des aiguilles moyennes, et, d'autre part, une laine très fine avec des aiguilles fines.

Mesurez le tour des épaules. Selon cette mesure, commencez le travail avec la laine de grosseur moyenne et tricotez une bande de 10 cm de haut une

maille à l'endroit, une maille à l'envers.

Puis, prenez la laine et les aiguilles fines et tricotez 1 cm en jersey.

Reprenez la laine grosseur moyenne et refaites une autre hauteur de 10 cm une maille à l'endroit, une maille à l'envers.

Puis, changez à nouveau de laine et d'aiguilles et tricotez 1 cm en jersey.

Travaillez ainsi de suite jusqu'à la hauteur des épaules (5 à 6 bandes en laine moyenne, env.). Terminer par la bande en laine de grosseur moyenne.

Avec la laine et les aiguilles fines, relevez alors les mailles des bords de côté et tricotez en jersey une bande de 30 à 40 cm avec laquelle on nouera la cape sur le devant.



Dorianne