

Aînées : de bric et de broc

Objekttyp: **Group**

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

Band (Jahr): **16 (1986)**

Heft 5

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.

ainés

PAR ISABELLE

La recette de Tante Jo

Voici une recette originale de pâtes. Vous pouvez utiliser soit du macaroni, soit des spaghetti, soit des nouilles. Si vous voulez que votre plat soit léger, choisissez de préférence des pâtes sans oeufs. De toute façon, vous obtiendrez un plat de résistance complet qui ne demande pas à être accompagné de viande.

Pâtes à la milanaise

Il vous faut (pour 2 personnes) :

150 à 200 g de macaroni,
50 g de jambon fumé,
50 g de fromage râpé,
un peu de sauce tomate,
un peu de bouillon,
un doigt de madère ou de marsala,
très peu de poivre.

Cuire à moitié les macaronis dans de l'eau salée. Les mettre dans une casserole avec le jambon haché et un tout petit peu de poivre. Ajoutez la sauce tomate. Faites mijoter pendant un bon quart d'heure. Mouillez avec un peu de bouillon maigre. Ajoutez un doigt de madère ou de marsala. Laissez mijoter tout doucement pendant 10 minutes. Incorporez le fromage râpé, mélangez bien et réchauffez un instant. Ce plat doit être servi bien chaud.

L'explication du malheur de bien des gens, c'est qu'ils ont le temps de se demander s'ils sont heureux ou s'ils ne le sont pas.

G.-B. Shaw

Recette «minceur»

pour 1 personne (extraite de «Maigrir sans avoir faim» éditée par l'Information suisse sur le pain.

Saltimbocca

1 escalope de veau – 1 tranche de jambon maigre – 2 feuilles de sauge – poivre, sel.

Assaisonnez l'escalope, disposez les feuilles de sauge par dessus et couvrez-les avec la tranche de jambon. Fixez le jambon à l'aide d'un cure-dents. Rotissez le tout sur les deux faces dans une poêle à revêtement anti-adhésif. Servez, accompagné de quelques légumes.

Au feu !...

Le Centre d'information pour la prévention des incendies recommande d'observer ces quelques conseils afin d'éviter des drames...

Avant de quitter l'appartement, vérifiez si toutes les plaques de votre cuisinière sont éteintes.

N'essayez jamais d'éteindre de l'huile en feu avec de l'eau: étouffez l'incendie avec un couvercle, une couverture... Ne posez jamais de matières combustibles sur votre cuisinière. Et surtout,... restez calme,... et avertissez les pompiers assez tôt (Tél. 118).

Le fer à repasser...

... peut aussi être facteur d'incendie: on quitte précipitamment son repassage, l'absence se prolonge et, le fer abandonné sur le linge provoque le feu...

Braun lance maintenant sur le marché un fer à vapeur qui émet une alarme sonore et s'arrête automatiquement lorsqu'il reste plus des 30 secondes en position horizontale sans être remué, ou plus de 10 minutes immobile, en position verticale. Ainsi, le linge est à l'abri des dangers de brûlures et une consommation inutile de courant est évitée. Si l'on poursuit le repassage, le fer à vapeur se réenclenche automatiquement. Ce fer, le «Braun vario 2000 protector» peut être utilisé avec l'eau normale du robinet et coûte Fr. 139.—, prix très raisonnable pour une sécurité optimale...



CONSULTATION GRATUITE DE VOS OREILLES

(audition)

TOUS LES JOURS A LAUSANNE

de 9 h. à 12 h.
et de 14 h. à 17 h. (sauf samedi)
ou sur rendez-vous

Surdité DARDY SA

1001 LAUSANNE
43 bis, avenue de la Gare
Tél. (021) 23 12 45

Succursales:

SURDITÉ DARDY SA (tous les jours du
2000 NEUCHÂTEL, Fg de l'Hôpital 1 lundi au vendredi
Téléphone (038) 24 53 24 de 14h. à 18h.)

CENTRE D'ACOUSTIQUE SURDITÉ M. DARDY SA
2800 DELÉMONT, rue de Moutier 89 (tous les mardis de
Téléphone (066) 22 16 66 9 h. à 12 h. et de 14 h. à 16 h.)

PHARMACIE VOUILLOZ R. (tous les jeudis
1920 MARTIGNY, av. de la Gare 22 de 9 h. à 12 h.
Téléphone (026) 2 66 16 et de 14 h. à 16 h.)





J.-Cl. Pascal

«Le beau masque»

(Ed. Robert Lafont)

De lui, le célèbre René Simon disait: «Je lui donne 6 mois pour démarrer et 1 an pour être connu!».

Pourtant, rien ne destinait ce fils de la grande bourgeoisie française aux mirages du théâtre et du cinéma, sinon, peut-être sa beauté dont il se défendait en disant: «Ce n'est pas de ma faute!».

Jean-Claude Pascal, c'est de lui dont il s'agit, égraine pour nous ses souvenirs, nous emmène dans les coulisses des maisons de couture et des théâtres, nous fait rencontrer des «grands» que l'on aime et qui nous font rêver...

Sa première rencontre avec Edwige Feuillère qui lui donne son premier rôle au théâtre (Armand Duval dans «La dame aux camélias»), sa rencontre avec Dior qui lui ouvre les portes des maisons de couture, son premier rôle au cinéma... pas à pas, nous suivons sa carrière, ses rencontres...

Toujours indulgent pour les autres, ironique, mordant avec lui-même, Jean-Claude Pascal dépeint l'envers du décor...

Si vous aviez 20 ans en 1945, si vous êtes une passionnée de cinéma, vous retrouverez vos souvenirs intacts en vous plongeant dans ce récit.

I. Capt

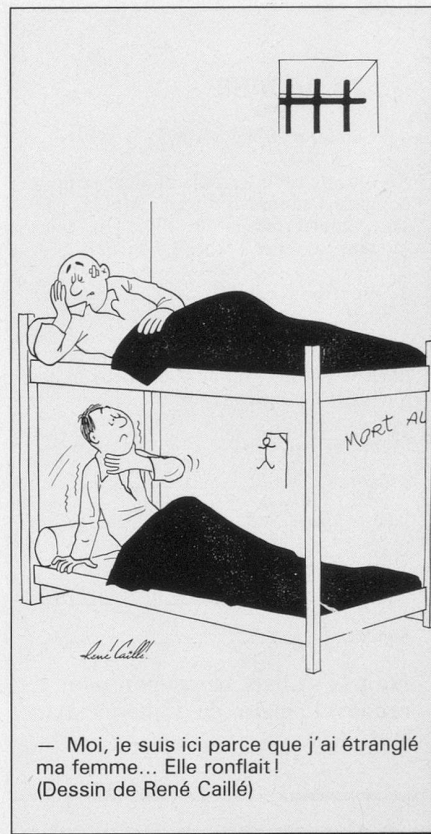
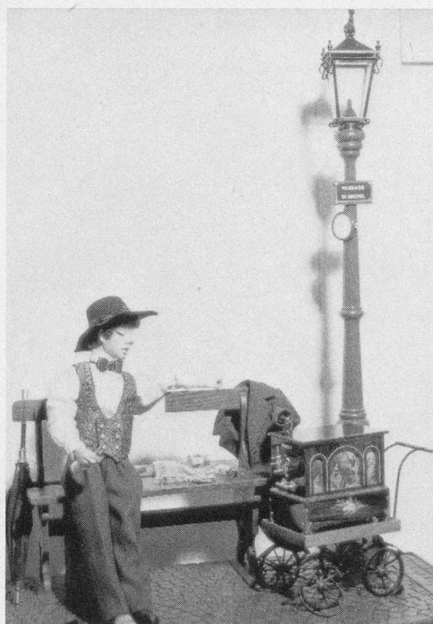
Chaussons de nuit

Dans «Aînés) du mois de mars, nous vous proposons de tricoter des chaussons de nuit et une de nos lectrices, habile tricoteuse, conseille de reprendre les mailles autour de la cheville et de faire une bordure de 15-18 cm en côtes, afin que les chaussons tiennent bien aux pieds pendant la nuit. Merci Madame M.M. de nous faire bénéficier de votre expérience... et, à nous les nuits douillettes !

Les artisans du merveilleux...

Jadis, les boîtes à musique étaient presque une exclusivité suisse: Genève et Sainte-Croix se partageaient le marché. Si cette activité s'est éteinte à Genève au début du siècle, elle se poursuit avec succès à Sainte-Croix. Au 18^e siècle, les automates étaient, eux-aussi, une spécialité suisse et, en-

Automate «Joueur d'orgue», création Michel Bertrand, 1985. Scène animée, avec nombreux mouvements, représentant un chanteur de rues se reposant sur un banc près de son orgue de barbarie. (Photo G. Guillioz, Yverdon).



core aujourd'hui, Sainte-Croix et sa région déploient une large activité dans ce domaine: constructeurs et restaurateurs passionnés se penchent avec amour sur ces «jouets» musicaux.

Au cercle artisanal du CIMA (Centre international de la mécanique d'art), collectionneurs et amoureux de belles pièces peuvent satisfaire leur désir de perfection: un réseau d'artisans compétents assure la création et la restauration de ces objets dans la plus pure tradition.

Le Musée du CIMA (2, rue de l'Industrie, Sainte-Croix) présente une merveilleuse collection d'automates, instruments et boîtes à musique anciens. Lors d'une balade, arrêtez-vous et accordez-lui le temps d'une visite: vous y découvrirez des objets étonnants! Ouvert: dimanche et jours fériés de 10 h à 17 h 15; du mardi au samedi: de 13 h 30 à 17 h 15.

Fermé le lundi. Pour de plus amples renseignements, tél. 024/61 44 77.

LA FONTAINE EMS MAISON DE REPOS

Pour personnes âgées hommes et femmes. Chambres privées, tout confort. Maison ouverte à tous les médecins. Reconnue par les assurances

Dir.: Nelly Pavillard
1012 La Rosiaz/Pully, ch. des Oisillons 10, ☎ (021) 29 98 24



Recevons et récupérons tout

ce qui est en bon état
(vaisselle, livres, bibelots, meubles, habits, etc.)

CENTRE SOCIAL PROTESTANT VAUD

Tél. 021/36 52 62 de 7 h 30 à 11 h
Service de ramassage gratuit