

Zeitschrift: Aînés : mensuel pour une retraite plus heureuse
Herausgeber: Aînés
Band: 20 (1990)
Heft: 12

Rubrik: SOS consommateurs : tant crie-t-on Noël, qu'il vient!

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: 04.05.2025

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

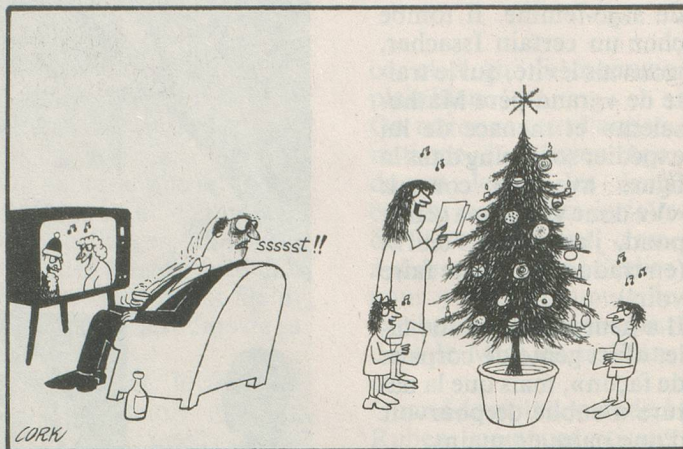
Tant crie-t-on Noël, qu'il vient!

Comme chaque année, à pareille date, faisons un peu la fête!

FED. ROMANDE
DES CONSOMMATRICES
SOS
CONSOMMATEURS

Jeux: comme dans Jeux de familles ou de société. Ils ne sont pas réservés uniquement aux enfants. On apprend à tout âge et un jeu nouveau peut amener de bons fous rires. Cent dix nouveaux jeux de société récemment parus ont été essayés. Avant de vous laisser séduire par un beau carton, d'offrir ou de vous offrir un jeu, procurez-vous la toute nouvelle brochure de la FRC

re ambiante, 100 g sucre, 1 cuiller à soupe d'épices pour pain d'épices, 1 pincée de sel, zeste de citron râpé, 1 œuf, 160 g noisettes ou amandes moulues, 180 g farine. Pour le glaçage, 100 g sucre glace, un peu de kirsch ou de jus de citron. Battre en mousse beurre, sucre, épices, sel. Ajouter l'œuf battu et le zeste. Mélanger. Ajouter noisettes (ou amandes) et farine, travailler doucement. Emballer la pâte et la laisser reposer au frais. Etaler sur un peu de farine, ou entre un sac de plastique alimentaire, par portions et sur une épaisseur de 1 cm. Découper les formes. (Fariner l'emporte-pièce et remettre au frais si la pâte casse.) Enfourner au milieu du four préchauffé à 180° pendant



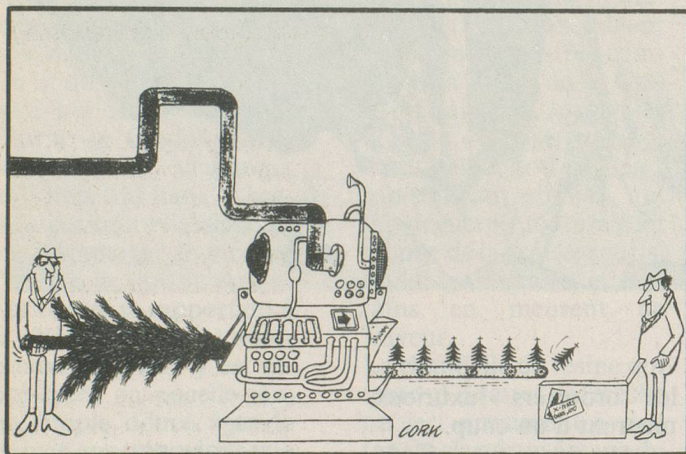
rapport avec le feu et la lumière, les chants et les rondes. Il existe de très bons disques de chants de Noël, mais si vous désirez en offrir, renseignez-vous. Les disques en Vynil 33 tours ont presque disparu du marché. Seuls quelques disquaires spécialisés en ont encore. La cassette et le CD surtout les ont détrônés. La personne à qui vous destinez ce cadeau a-t-elle l'appareil adéquat?

Emballages-cadeaux.

Certes le magasin vous en fera volontiers un très joli. En ce cas préférez les heures calmes, sans foule, car si vous avez, par exemple, 4 ou 5 livres ou boîtes de chocolat à emballer séparément, il y aura peut-être de la grogne dans la file d'attente... Il y a longtemps que nous préférons emballer nos cadeaux nous-mêmes, au fur et à mesure. Et... le papier n'est pas obligatoire! On peut emballer, comme les Japonais, dans un morceau d'étoffe à fleurs, un linge ou une serviette (pas chers dans les super-marchés et grands magasins). Dans les pages couleurs des illustrés, dans du (joli, maintenant) papier recyclé... ou...

Une idée amusante pour petits et grands. Acheter au rayon messieurs une paire de chaussettes aux couleurs de Noël: rouges et vertes (écossais, rayé...). Cela fera 2 cadeaux si vous les remplissez selon le destinataire: friandises, «bons», petit paquet contenant le vrai cadeau ou simplement petits biscuits, emballés préalablement dans un cornet plastifié. Des gants de toilette éponge tout rouge ou tout vert feront aussi l'affaire, pour un contenu plus petit! Nouer serré avec ruban contrasté et étiquette.

Xylographie: c'est l'art d'imprimer des gravures à l'aide de bois gravés. Les Nativités étaient un sujet fréquent. A défaut de bois faut-il vous rappeler la «patatographie», gravure à la pomme de terre facile à pratiquer un jour de pluie avec les petits enfants, ravis de confectionner eux-mêmes des cartes de Noël pour eux-mêmes et pour vos amis. Couper la patate en deux. Dessiner le sujet simple (étoile, lune, sapin) à l'emporte-pièce à biscuits. Découpez vous-mêmes avec un couteau pointu. Tremper le



(case postale 2820, 1002 Lausanne ou Bureau CI) «100 jeux de société», prix Fr. 6.- + port Fr. 1.-.

Odeur délicieuse que celle des épices autrefois si précieuses que les moins riches ne les utilisaient que lors des fêtes. Voici une recette facile qui embaumera la maison. **Petits biscuits aux épices.** Ingrédients pour 30 à 40 pièces: 180 g beurre à température

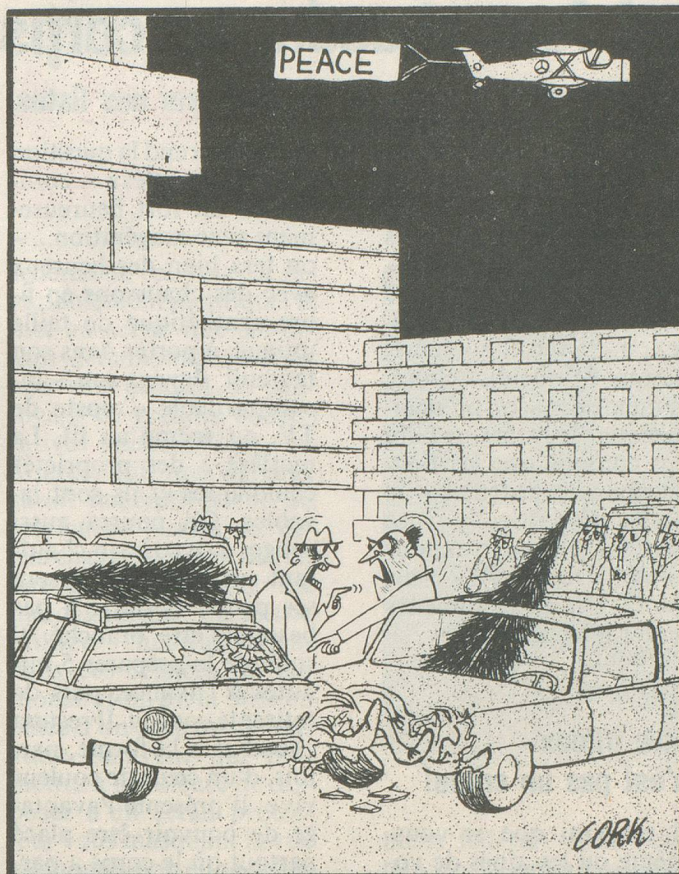
12 minutes. (Utiliser un papier à pâtisserie posé sur la plaque.) Pour glacer, mélanger le sucre glace et le liquide. Etaler sur les biscuits encore chauds.

Yuletide, c'est le nom donné par les Anglais au temps de Noël, où comme dans les autres pays nordiques l'Avent est une période riche en coutumes (certaines venant de l'ère préchrétienne), souvent en

«tampon» dans de la peinture non toxique (gouache dite pour l'école) et imprimer sur papier à dessin.

Nicolas, comme Saint Nicolas! Pourquoi ne pas inviter ce jour-là un ou une ami(e) à faire la balade organisée partout par les CFF: «Voyage surprise au pays de Saint Nicolas». Voir les prospectus et dates dans les gares. Il faut savoir retrouver parfois son âme d'enfant, et c'est mieux que les excursions-ventes arnaqueuses!

Oie de Noël, ça c'est pour les grandes tablées. Voyons plus petit... les cailles. Si vous n'avez jamais essayé d'en faire vous-mêmes c'est le moment de commencer. **Cailles à l'orange**: Ingrédients: 4 à 6 cailles, beurre, 2 échalotes, 2 carottes, sel/poivre, 2 belles oranges, ½ citron, une branche de romarin frais ou aiguilles de romarin (pas de poudre!); facultatif, mais c'est meilleur, 2 cuillers à soupe de liqueur d'orange, type Cointreau ou Grand-Marnier (vous pouvez acheter une mini-bouteille mignonette). Saler et poivrer les cailles fraîches ou dégelées, enduire de beurre, mettre dans un



plat allant au four avec les échalotes hachées et les carottes émincées. Cuire à 220° durant 10 minutes. Retirer les cailles, garder au chaud. Mettre le jus des 2 oranges et du citron, la liqueur et le romarin. Laisser 5 minutes au four. Remettre les cailles et servir avec du riz nature ou un paquet de riz mêlé de riz sauvage. Vous pouvez mettre plus de jus d'orange, mais le jus en boîte ou brique ne convient pas.

Etoiles, éclairer, éblouir... c'est beau les bougies! Chaque année, on le rappelle ici, et chaque année aussi on lit dans le journal qu'une bougie, un sapin sec, un épi de Noël ont fait des dégâts. Les textiles de nos logements (tapis, rembourrages de meubles, rideaux) font hélas que l'on est asphyxiés sans même être brûlé, sans avoir le temps de se sauver. Prudence, prudence.

Livres. Il y en a sur tout et à tous les prix. Mais avez-vous songé aux livres de poche culinaires? Offrez le livre et... l'accompagnement. Ainsi par exemple, un bocal ou un plat à pâtes et le livre «Joyeuses pâtes» ou un confiturier garni et «Les confitures», etc. Les collections «Livre de Poche» et «Marabout» ont près de 150 titres à prix doux et aux sujets qui vous donneront de l'imagination... à la cuisine. Essayer de nouvelles recettes à tout âge, c'est une preuve de jeunesse d'esprit. Et les recettes d'aujourd'hui sont faciles, bien loin de la cuisine de M^{me} Saint-Ange (qui, entre parenthèses, vient d'être rééditée... à lire comme un document sur des temps révolus).

...et Bonne Année à tous!

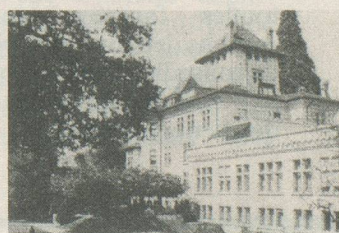
Les suggestions de la Fédération romande des consommatrices vous donnent quelques idées, c'est bien. Mais, à l'occasion des fêtes, la rédaction d'Aînés y ajoute trois sourires: Noël vu par le dessinateur Cork. Aussi une manière de voir les choses, le thème étant - c'est la saison - le sapin de Noël!

Grand choix de **MONTURES**
DE LUNETTES

et de **LOUPES**

Jean-Claude Bühler, opticien

Avenue Juste-Olivier 9, 1006 Lausanne, ☎ (021) 23 51 43



Château
de la Rive

Etablissement
médico-social
type C et D

Situation privilégiée. Grand parc arborisé.
Soins assurés par personnel diplômé.
Reconnu par les caisses maladie.
A 10 min. du centre de Lausanne, arrêt trolleybus N° 9.

Ch. de Curtinaux 14 1095 LUTRY Tél. 021/39 10 41