Zeitschrift: Aînés : mensuel pour une retraite plus heureuse

Herausgeber: Aînés

Band: 18 (1988)

Heft: 4

Rubrik: Pêle-mêle

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 09.07.2025

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

La recette de Tante Jo

Si vous disposez d'un peu de temps et de patience et que vous désiriez offrir à vos invités (ou pourquoi pas à vous-même...) un mets délicat et peu courant, je vous propose des:

Beignets de cervelle

Il vous faut:
une jolie cervelle,
250 g de farine,
1 œuf entier, du lait,
sel, poivre, une tombée de cognac, un peu de persil,
un citron.

Faites tremper la cervelle pendant une heure dans de l'eau froide vinaigrée. Epluchez-la ensuite soigneusement. Mettez-la à cuire pendant une demi-heure dans de l'eau salée vinaigrée. Egouttez-la, coupez-la en morceaux (gros dés) et trempez-la dans la pâte à frire. Mettez vos beignets dans la friture bien chaude jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Egouttez. Servez avec du persil frit et des quartiers de citron. Vous pouvez accompagner ce plat d'une sauce tartare ou tomate.

Pâte à frire: 250 g de farine, un œuf entier, sel, poivre, un tout petit peu de cognac. Ajouter du lait en brassant sans cesse jusqu'à l'obtention d'une pâte assez épaisse.

Albert Marquet à l'Hermitage

Attention: à la demande d'un certain nombre de lecteurs, nous avons déplacé **la visite commentée du jeudi 14 avril** de 17 h 45 à **14 h.** Il est encore temps de s'inscrire en nous téléphonant au 021/22 34 29 ou en retournant le coupon ci-dessous à Aînés, Case postale 2633, 1002 Lausanne. (Prix: Fr. 10.– à payer sur place.)

Nom: _____

Prénom: _____

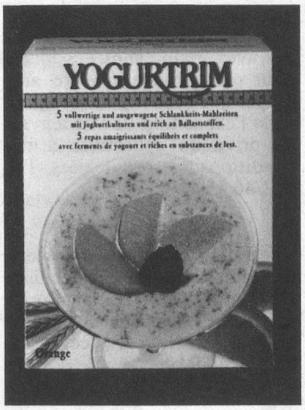
Adresse: _____

Nombre de personnes: _____

(Visite commentée du 14.4 à 14 heures.)

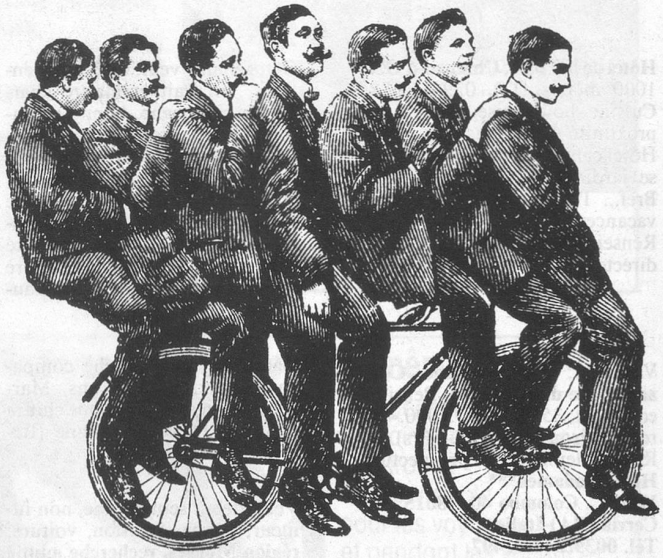
Pour une taille de rêve...

Yogurtrim, un repas amincissant tout nouveau, contient de vrais ferments de yogourt, beaucoup de substances de lest ainsi que tous les vitamines et sels minéraux indispensables à l'organisme. 237 calories par repas. Vous maigrirez d'environ 2 kg par semaine sans perte d'énergie.



3 arômes fruités – orange, fraise et citron.

Yogurtrim est vendu en pharmacie et droguerie au prix de Fr. 15.80 pour 5 repas.



Brocante et antiquités

Pour sa 11e édition, la Foire d'antiquités et de brocante de Neuchâtel a choisi les dates du 8 au 10 avril 1988.

Elle se déroulera dans la halle de PANESPO à Neuchâtel, où plus de 60 exposants sont attendus.

Vous y découvrirez un important choix de meubles anciens – tableaux – gravures – livres – cartes postales – armes anciennes et mille autres objets hétéroclites.

Chaque année le record d'affluence est battu et ce n'est pas moins de 15 000 visiteurs qui sont attendus pour cette 11e édition.

Cette foire, grâce à l'originalité et à la diversité des pièces présentées, offrira au promeneur, rêveur, collectionneur, visiteur ou acheteur, un riche marché d'objets anciens.

Les personnes âgées au volant

Le pourcentage de personnes âgées titulaires d'un permis de conduire a augmenté ces dix dernières années et cela continuera. Les personnes titulaires d'un permis, âgées de plus de 70 ans, doivent présenter tous les deux ans un certificat médical indiquant leur état de santé. Cela signifie-t-il que les personnes âgées conduisent moins bien? Pas du tout, car conduire est en grande partie affaire d'expérience, et les tests montrent que l'art de conduire atteint son meilleur niveau entre 50 et 60 ans. S'y ajoutent une prudence plus grande et un sens des responsabilités plus prononcé. Mais seules les personnes dont le corps et l'esprit fonctionnent bien conduisent bien. Avec l'âge, la qualité de la vue, de l'ouïe et des réflexes diminue; de nombreuses personnes âgées souffrent d'arthrose et de rhumatismes, ce qui les gêne pour conduire. Les problèmes cardiaques et circulatoires peuvent diminuer la vitesse de perception des données de la circulation et de la route, et les capacités de concentration. Certains médicaments, surtout les calmants et les somnifères, qui sont éliminés plus lentement avec l'âge, ont également un effet négatif.

Il n'y a pas de limite d'âge fixée pour la conduite; c'est l'examen médical de chaque individu qui peut dire si celui-ci est apte à conduire. Il est conseillé aux personnes âgée d'évaluer la situation avec objectivité, de passer des examens médicaux réguliers et de faire contrôler leur vue (cela à partir de 40 ans déjà) régulièrement.

Le Bureau suisse de prévention des accidents bpa – case postale 2273, 3001 Berne – a publié une brochure, «Avancer en âge – rester indépendant» qui donne de nombreux renseignements à ce sujet. Elle est gratuite. Envoyer, avec la demande d'information, une enveloppe à votre adresse, timbrée.

Chauffe-lit rapide à réglage électronique

Pour que la chaleur du lit corresponde au climat hivernal, SOLIS introduit sur le marché le premier chauffe-lit rapide à réglage électronique.

Grâce à l'ordinateur, cette merveille technique tient compte des températures ambiante et corporelle, évite toute surchauffe et déclenche immédiatement le courant en cas de dérangement ou de perturbation. Le réglage très fin maintient constamment le degré de chaleur choisi et se déclenche automatiquement après 12 heures de fonctionnement. Prix: Fr. 169.—.

En vente dans le commerce spécialisé et les grands magasins.