

**Zeitschrift:** Aînés : mensuel pour une retraite plus heureuse  
**Herausgeber:** Aînés  
**Band:** 6 (1976)  
**Heft:** 9

**Buchbesprechung:** Un livre, un disque, une recette

**Autor:** Scherler, A.

#### **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:** 14.01.2026

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

# Un livre, un disque, une recette

A lire...

## La vieillesse en Chine

En 1974, le Dr Jean Marriq, gériatre, a effectué un voyage en Chine où il s'était rendu vingt-cinq ans plus tôt. A son retour, il a publié un article que nous résumons ici pour vous<sup>1</sup>. Si en Extrême-Orient, et plus particulièrement en Chine, la vieillesse est synonyme de dignité, les événements ont bien souvent été à l'origine de misères et de famines, dont les vieillards ont été les premières victimes. De tout temps, en Chine, le terme de médecine a été étroitement lié à la notion de prévention. Depuis l'avènement de la République, celle-ci concerne une partie importante du budget sanitaire. Une telle attitude a entraîné une augmentation de l'espérance de vie, qui a passé de 30 ans en 1948, à 60 ans en 1974, d'où une augmentation spectaculaire du nombre des personnes âgées qui n'est pas sans poser de nombreux problèmes. Actuellement, cette situation fait l'objet d'une action importante. Au niveau médico-social, le malade est tout d'abord soigné dans son milieu de vie avec des moyens simples. Si la maladie ne cède pas, il est transféré dans un hôpital communal ou régional. Le recours à l'hôpital de type CHUV n'a lieu que si l'affection n'a pas cédé aux médications appropriées. Sur le plan socio-culturel, la mise à la retraite intervient à 55 ans pour les femmes et 60 ans pour les hommes. La pension retraite représente alors le 75 % du dernier salaire.

Libérés de leur travail, les retraités constituent les comités de quartier ou de commune populaire, selon qu'il s'agit de villes ou de villages, remplissant, entre autres, des tâches pratiques et sociales. Ils accompagnent les enfants en bas âge à l'école et s'occupent des personnes âgées handicapées qui, d'une manière générale, demeurent chez elles jusqu'à leur mort. Grâce à ce système, les personnes handicapées demeurant seules sont entièrement prises en charge et entourées par les membres des comités de quartier ou de commune, qui s'en occupent avec les soignants, dans un esprit communautaire qui mérite réflexion. (Résumé : A. Scherler, centrale d'information CIVA)

<sup>1</sup> « L'attitude vis-à-vis des personnes âgées en République populaire de Chine ». — Doc. CLEIRPPA No 51.5.1976.

## Un disque... pas comme les autres!

A l'occasion de la création du canton du Jura, un disque vient de paraître, qui mérite de retenir l'attention de nos lecteurs. En réalité, il s'agit d'une édition originale comportant : un disque super 45 tours Hi-Fi, contenant 4 chansons inédites d'un artiste très apprécié au Jura, Pierre Marchand, une médaille commémorative et une pochette de luxe agrémentée d'un

texte très documenté de Roland Béguelin sur « les grandes dates de l'histoire du Jura ». L'orchestre d'accompagnement est composé de Gérard Kummer, compositeur delémontain, F. Balta, accordéoniste, P.-A. Massy, contrebassiste et Marc Steiner, batteur. Le tout pour Fr. 24.— (Editions Jura Libre, 2800 Delémont).

## Une recette originale de poisson

On peut être un peuple de montagnards et apprécier de plus en plus le poisson bien préparé. Saviez-vous que la bière convient particulièrement bien à une cuisson aromatisée ? De nombreux magasins vendent du poisson frais en fin de semaine ; à côté des variétés de nos lacs, le colin, le saumon ou le cabillaud ne manquent pas. Pour changer un peu, essayez donc ce

### Cabillaud à la flamande

(pour 4 personnes)

4 darnes de cabillaud (ou colin, saumon, brochet), sel et poivre du moulin. 2 cuillerées à soupe de farine. 2 cuillerées à soupe d'huile. 1 oignon moyen. 50 g de lardons. 2 carottes. 1 branche de céleri. 2 dl de bière blonde. 1 petit bouquet de persil. Aromates. 1-2 dl de crème fraîche. 2-3 cuillerées de fromage râpé.

Poivrez et salez chaque tranche avant de la passer dans la farine puis de la faire légèrement dorer des deux côtés dans l'huile très chaude ; disposer alors les tranches dans un plat à gratin. Faire revenir rapidement dans la même huile les légumes hachés en tout petits dés, les mouiller avec la bière, laisser venir doucement à ébullition et ajouter les aromates et le persil haché. Verser sur le poisson, napper le tout avec la crème mélangée au fromage et passer à four chaud pendant 15 minutes.

Pour accompagner ce plat succulent, des pommes vapeur et une salade de laitue pommée, d'endives ou au printemps, du premier pissenlit, feront parfaitement l'affaire.

**Note :** on fait souvent trop cuire les légumes. En les laissant encore un peu croquants, ils sont plus appétissants et plus savoureux.

