Zeitschrift: Aînés : mensuel pour une retraite plus heureuse

Herausgeber: Aînés

Band: 15 (1985)

Heft: 9

Rubrik: Aînées : de bric et de broc

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: 12.12.2025

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

aînées

PAR ISABELLE

La dame du mois

(Photo ASL)

Françoise Giroud, née le 21 septembre 1916 à Genève. Débuts modestes comme sténo-dactylo, vendeuse dans une librairie, et, quelques mois plus tard, script-girl pour le cinéaste Marc Allégret. La guerre interrompt une carrière de scénariste-dialoguiste, mais, depuis la province, elle publie des nouvelles et collabore à «Paris-Soir». En 1943, elle rentre à Paris après l'arrestation de sa sœur résistante qui sera déportée. Elle-même est internée à Fresnes durant quelques mois puis relâchée, sans explication. Après la Libération, double activité: le cinéma et le journalisme: «Elle», «France-Dimanche». Avec Jean-Jacques Servan-Schreiber, elle fonde «L'Express», en 1953, le quitte quelques mois et y revient comme PDG en 1971. En 1974, le président Giscard-d'Estaing lui offre le Secrétariat d'Etat à la Condition féminine qu'elle troque, en 1976, contre celui de la Culture jusqu'en 1977. Actuellement conseillère auprès des Editions Hachette, elle est toujours une journaliste de talent à laquelle on doit de nombreux articles et la publication de plusieurs ouvrages.

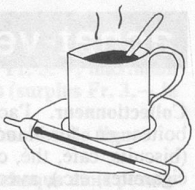
Jardinage

A la fin de l'été, les dernières tomates ont quelque peine à mûrir: voici deux trucs qui vous permettront de bénéficier jusqu'au bout des bienfaits de ces «pommes d'amour»: débarrassez les plantes de toutes leurs feuilles et recouvrez vos plants jusqu'au sol, d'un plastique transparent et perforé. Cette protection activera la maturation des fruits et les protègera des premières gelées.
Ou bien, cueillez-les et laissez-les à l'air, la queue en haut, mais surtout ne les **exposez pas en plein soleil** car cela les amollit.
D'autre part, si vos tomates n'ont pas eu le temps de rougir, n'oubliez pas que les vertes font d'excellentes confitures...

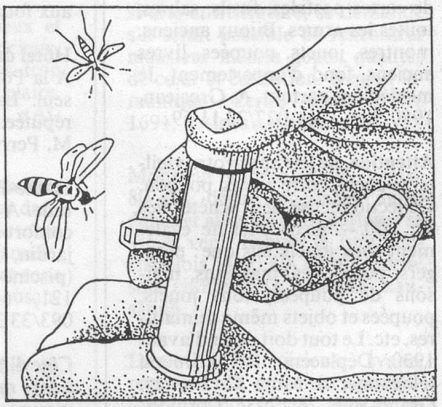
Aucun homme n'a assez de mémoire pour réussir dans le mensonge.

ABRAHAM LINCOLN

Santé



Un médecin danois, le Dr Lasse Hessel a conçu un petit instrument qui permet d'éliminer le venin d'insectes immédiatement après la piqûre. Il se présente sous forme d'un piston, facilement utilisable d'une main et qui produit localement une aspiration d'environ 1,7 kg. En l'ayant toujours sous la main, les personnes de **sensibilité normale** évitent ainsi les enflures conséquentes aux piqûres d'insectes.

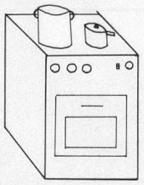


Cet instrument peu coûteux et réutilisable de nombreuses fois se trouve dans les pharmacies et drogueries. Il est toutefois conseillé aux **personnes allergiques aux venins d'insectes** de se faire traiter par un médecin après une piqûre ou de s'administrer les médicaments prescrits.

SCHINZNACH LES-BAINS
Source thermale sulfureuse
Où une cure devient un petit événement!
Schinznach-Les-Bains, la ravissante campagne de l'Aar, près de Brugg.
Office du tourisme 056/43 32 04
Parkhôtel**** 056/43 11 11
Kurhôtel Habsburg*** 056/43 13 44
5116 Schinznach-Les-Bains
Station thermale suisse

Institut Vénus
Mme Zahner a repris son activité
Soins du visage avec MARIA GALLAND
Véritable méthode de soins qui redonnent à l'épiderme sa fraîcheur au visage, sa fermeté au corps, sa souplesse et sa sveltesse. Epilation à la cire froide et chaude. Massage de détente, conseils pour amaigrissement et bien-être.
Réductions AI - AÎNÉS- AVS
Route de Crissier 32
1023 Crissier-Renens
Tél. 021/35 35 28

Cuisine



Recette «minceur»

Salade de poulet au curry

pour un souper léger

80 g. poulet émincé
50 g. de pêches, 50 g. de poires
Sauce: 20 g. séré maigre, jus de cuisson des fruits, 25 g. de pomme râpée, curry, poivre, persil, un peu de sel.
Cuire le poulet émincé et l'entreposer au frais. Couper la pêche et la poire en petits dés et les cuire avec un peu d'eau. Préparer la sauce en mélangeant les ingrédients mentionnés. Ajouter cette sauce au poulet et aux fruits et garnir de persil.

Depuis quelques mois, je vous transmets des «trucs», des idées, et aujourd'hui, je fais appel à vous: comment conserver le maïs sucré? Y a-t-il une période préférable pour la récolte, faut-il le congeler (mais d'après mon expérience, les grains deviennent durs comme des cailloux) ou le conserver par stérilisation? Mes recherches auprès de mes amies n'ont rien donné et pourtant... il doit y avoir un truc! Si vous le connaissez, merci de l'envoyer à *Aînés* qui se fera un plaisir d'en faire profiter ses lectrices gourmandes...

Le 21 juin 1985 s'est ouvert à Vevey le **premier musée au monde de l'alimentation.** L'**Alimentarium** présente en son bâtiment du quai Perdonnet, les trois premiers secteurs de son exposition sous le thème: «L'histoire de l'alimentation à travers les âges jusqu'aux temps présents et futurs».

Constitué par la Fondation Alimentarium (créée par Nestlé en 1980), ce musée se propose d'éveiller l'intérêt de tous pour les problèmes de l'alimentation de l'humanité à travers les âges. Il considère à la fois l'aspect historique et actuel de l'alimentation, est conçu de manière vivante, encourage une participation active des visiteurs et peut jouer un rôle pédagogique et intéresser les écoles de tous niveaux.

L'Alimentarium est ouvert du mardi au dimanche de 10 à 12 h. et de 14 à 17 h. Des visites guidées sont organisées sur demande pour les groupes et l'entrée est gratuite pour les écoles (tél. 021/52 77 33).

La recette de Tante Jo

Les tomates, encore les tomates, toujours les tomates... Mais chaque fois différentes, chaque fois délicieuses. Aujourd'hui, je vous propose:

Tomates provençales

Il vous faut (pour 4 personnes):
quatre belles grosses tomates mûres;
une à deux gousses d'ail;
du persil;
15 g de chapelure,
un peu de beurre;
un peu d'huile d'olives;
un peu de sel, un peu de poivre.

Coupez vos tomates en deux. Salez-les et renversez-les sur un plat pour qu'elles rendent leur eau. Pendant ce temps, hachez finement l'ail et le persil, ajoutez-y la chapelure, une noix de beurre et un peu d'huile d'olives. Reprenez vos moitiés de tomates; égouttez-les en pressant pour éliminer une bonne partie des graines (ne pressez toutefois pas trop fort, vous risqueriez de déchirer). Garnissez les demi-tomates du mélange préparé. Placez-les dans un plat graissé allant au four, arrosez-les d'huile d'olives et mettez à four chaud pendant une petite demi-heure.

Crochet

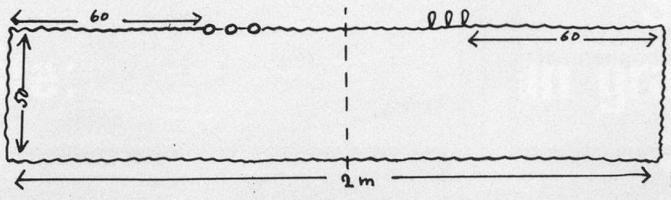
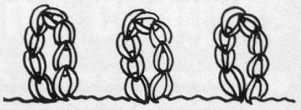
Pour vous protéger de la fraîcheur des dernières soirées d'été, nous vous proposons de crocheter cette **écharpe élégante et douillette.**

Pour cela, utilisez un fil acrylique de grosseur moyenne et crochetez (aux points de coquilles, par ex.), un rectangle de 50 cm de large sur 2 m de long environ.

A 60 cm de hauteur, fixez le premier bouton et, à 3 cm, respectivement le second et le troisième.
Sur la même lisière, à 60 cm de la base, crochetez 3 boutonnières à 3 cm de distance les unes des autres. Ces boutonnières (mailles en l'air) correspondront avec les 3 boutons déjà cousus.

Placez l'écharpe sur vos épaules, boutonnez-la et laissez flotter les pans librement.

Dorianne



Boutonnières «brides»: mailles en l'air