

**Zeitschrift:** Aînés : mensuel pour une retraite plus heureuse  
**Herausgeber:** Aînés  
**Band:** 15 (1985)  
**Heft:** 5

**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:** 23.02.2026

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



## La dame du mois

Arletty, comédienne, née à Courbevoie le 15 mai 1898, passe son enfance à Puteaux avec quelques séjours en Auvergne dans un pensionnat religieux. Avant de se consacrer à la comédie, elle exerce diverses activités: sténo, mannequin, chanteuse de music-hall. Puis, elle se produit au théâtre. Mais, c'est le cinéma qui lui apporte la gloire: *Hôtel du Nord*, en 1938, de Marcel Carné, avec son exclamtion célèbre: «Atmosphère, atmosphère...!». Les films se succèdent, souvenez-vous: 1939, *Le Jour se lève* avec Jean Gabin, *Fric-Frac*, *Circonstances atténuées* avec Michel Simon, *Les Visiteurs du Soir* et *Les Enfants du Paradis*, avec de merveilleux dialogues de Jacques Prévert. En 1962, elle interprète son dernier rôle au cinéma en compagnie de Fernandel et fait ses adieux au théâtre dans la pièce de Jean Cocteau, *Les Monstres sacrés...* Elle est presque aveugle. Aujourd'hui, elle vit à Paris dans un petit appartement près de la Seine et, toujours courageuse et dynamique assure: «Si c'était à refaire, je referais le même parcours». Pierre Monnier, l'un de ses amis, lui a consacré un livre qui vous la fera mieux connaître: *Arletty*, paru aux Editions Stock.

Joindre les mains, c'est bien; mais les ouvrir, c'est mieux.

LOUIS RATISBONNE  
(La Comédie enfantine)

## Chaud-froid

Bientôt l'été, la saison des balades dans la nature, des journées à la piscine et des pique-nique. Nous connaissons tous les bouteilles Thermos qui permettent de garder les boissons bien chaudes ou fraîches, selon nos désirs. Maintenant, vous trouvez un vaste assortiment de sacoches et de récipients qui garderont votre repas au frais. Vous pourrez choisir chez votre détaillant ou dans les grands magasins parmi un grand nombre d'articles «Keep it Cool», celui qui vous conviendra le mieux pour vos loisirs: une sacoche isolante (à partir de Fr. 17.50), un porte-boissons, etc. Grâce à ces divers articles, vous aurez plaisir à manger frais, même lors des plus grandes chaleurs...



## De grands voyages à petits prix...

Swissair et les compagnies aériennes des pays ayant conclu un accord avec elle, s'apprêtent à introduire des tarifs réduits pour les personnes du 3<sup>e</sup> âge. Sur les vols à destination de l'Espagne, du Portugal et de la Grèce, les femmes dès 62 ans et les hommes dès 65 ans, bénéficient, dès le 1<sup>er</sup> avril, de réductions en Economy Class, pouvant atteindre 50%. Des négociations se poursuivent en vue d'étendre cette offre à d'autres pays.

Ces tarifs impliquent toutefois, outre la limite d'âge, quelques restrictions: le voyage ne peut être effectué que certains jours de la semaine. Cette offre spéciale n'est pas valable pendant les périodes de trafic de pointe (en été et

pendant les fêtes de fin d'année, par ex.).

Ce tarif spécial est offert pendant une année, à titre d'essai et de ce fait, la possibilité de trouver une place au soleil deviendra plus accessible. Les personnes qui ont eu récemment la chance de voyager avec Swissair ont constaté que les **eaux d'Henniez** sont désormais disponibles dans les avions de notre Compagnie aérienne, avec une nouvelle conception de bouteille: un flacon qui est très léger (17 g) transparent, hygiénique, et qui ne se casse pas. En cas de chute, il rebondit... D'autre part, cet emballage satisfait à toutes les exigences concernant la protection de l'environnement et n'occupe aucune altération de goût.

## Jardinage

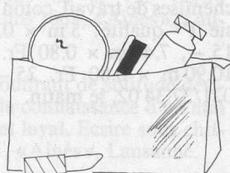


Pour faire disparaître les mauvaises herbes qui poussent entre les dalles en ciment de votre terrasse, arrosez-les avec de l'eau bouillante salée.

Les **pots de fleurs** sur le rebord extérieur des fenêtres font une décoration pleine de gaieté, mais, les jours de pluie, des **projections de terre** salissent vos vitres. Pour éviter cela, déposez une couche de gravillons sur la surface de la terre.

Pour vos plantes d'appartement, les **corbeilles d'osier** font de très jolis cache-pots, légers et avantageux.

## Beauté



**Savon décapant.** Après un travail salissant, il est parfois difficile d'avoir les mains nettes. Vous pouvez confectionner vous-même un bon savon abrasif: faites fondre au bain marie 250 gr. de copeaux de savon de Marseille. Ajoutez 1 poignée de sable fin et 5 cuillerées à soupe d'huile d'amande douce. Versez ce mélange dans une boîte et laissez durcir pendant 48 heures. **Attention:** après avoir utilisé ce savon, n'oubliez pas de soigner vos mains avec une bonne crème nourrissante.

## Travaux à l'aiguille

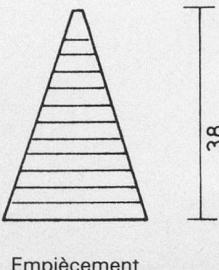
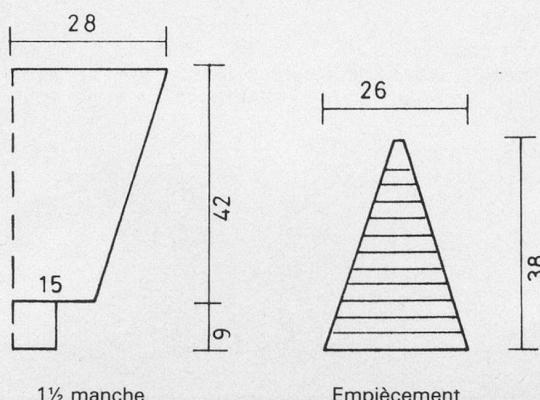
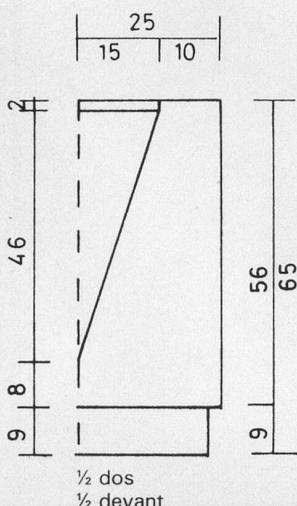
Nous vous proposons ici le modèle qui figure au premier plan sur la photo. Il est extrait du journal *Trio 29*, proposé par les Laines *Trio*, Burgdorf.

### Pullover pour dames

Taille 38

**Fournitures:** TRIO «Cotolino» (54% coton, 23% lin, 23% polyacrylique) ou «Lady Chic». 11 pelotes de 50 g (env. 120 m) blanc cl. 660, 1 pelote de ch teinte bleu cl. 111 et vert cl. 225. Aig «AERO» N° 3 et 3 1/2, 1 aig «AERO» Flex N° 3.

**Point I** (Aig N° 3): **1<sup>re</sup> aig** (env du trav): M lis, \* 1 m endr, 1 m env\*, rép de \* à \*, terminer par m lis. A ch aig



suiv tric les m comme elles se présentent.

**Point II** (Aig N° 3 1/2): **1<sup>re</sup> aig** (endr du trav): M lis \* 3 m env, glisser 1 m endr \*, rép. de \* à \*, terminer par m lis. **2<sup>e</sup> aig:** Tric les m comme elles se présentent, tric à l'env les m glissées. Rép toujours ces 2 aig.

**Point III** (Aig N° 3): Jersey endr = sur l'endr du trav à l'endr, sur l'env à l'env.

**Echantillons:** 22 m × 10 cm de large, 32 aig = 10 cm de haut au pt II, 18 m = 10 cm de large, 34 aig = 10 cm de haut au pt III.

**Dos** Avec Cotolino blanc monter 102 m et tric 9 cm au pt I en répartissant 9 augm à la dernière aig = 111 m. Cont droit au pt II et commencer l'aig par m lis, 2 m env, glisser 1 m endr, 3 m env. A 63 cm de haut tot cont comme suit: Les 22 1<sup>es</sup> m en blanc au pt II 67 m bleu au pt I (commencer et terminer par 1 m endr), 22 m en blanc au pt II. En changeant les teintes croiser soigneusement les fils sur l'env. A 65 cm de haut tot rab en 1 fs ttes les m.

**Devant:** Avec Cotolino blanc monter 102 m et tric 9 cm au pt I en répartissant 9 augm à la dernière aig = 111 m. Cont au pt II comme au dos. Encolure: A 17 cm de haut tot poser la m centrale sur 1 épingle de sûreté, cont ch. moitié sép et au bord d'encolure dim 33 fs 1 m alternativement 2 fs ttes les 4 aig et 1 fs ttes les 6 aig = 22 m. A 65 cm de haut tot rab en 1 fs ttes les m.

**Manches:** Avec Cotolino blanc monter 38 m et tric 9 cm au pt I en répartissant 27 augm à la dernière aig = 65 m. Cont au pt II en commençant l'aig par m lis, 3 m env, 1 m glissée est donc au milieu de la manche. Pour le biais augm à ch bord ttes les 4 aig 29 fs 1 m = 123 m. A 51 cm de haut tot rab en 1 fs ttes les m.

**Plastron** Avec Cotolino bleu monter 47 m tric au pt III et à ch bord dim ts les 1,5 cm 22 fs 1 m = 3 m, et tric les rayures suiv: 3 cm bleu, 3 cm blanc. 3 cm bleu, 3 cm vert, 3 cm bleu, 3 cm blanc, 3 cm bleu, 3 cm blanc, 3 cm

bleu, 3 cm blanc, 3 cm bleu, terminer en blanc. A 38 cm de haut tot rab les 3 m rest.

**Assemblage:** Le long de ch bord d'encolure devant relever sur l'aig «AERO»-Flex avec Cotolino bleu 125 m ajouter la m laissée en attente à la pointe = 251 m et tric 2 cm au pt I en dim à ch aig comme suit au milieu devant. Glisser ens endr la m endr centrale et la m précédente, tric la m suiv à l'endr et rab les 2 m glissées. Rab ttes les m en 1 fs. Fermer les épaules, et sur les 2 cm de bord d'encolure. Faire correspondre le milieu des manches et les coutures des épaules et monter les manches (haut d'emmanch env. 28 cm). Fixer le plastron sous le bord d'encolure.

## La recette de Tante Jo

Un plat de poulet, me direz-vous, c'est bien banal. Et pourtant, il n'y a pas que le sempiternel poulet grillé. Par exemple, vous pouvez, pour changer, préparer:

### le poulet à l'italienne

**Il vous faut** (pour 3 ou 4 personnes):  
1 beau poulet,  
si possible non congelé;  
une livre de tomates;  
une livre de poivrons;  
trois oignons;  
une gousse d'ail;  
un bouquet garni;  
sel et poivre.

Faites revenir dans de l'huile chaude votre poulet coupé en morceaux (huile d'olives de préférence). Retirez les morceaux de poulet et faites dorer les oignons émincés grossièrement. Ajoutez les poivrons épépinés et coupés en morceaux, ainsi que la gousse d'ail. Après quelques minutes, ajoutez les tomates coupées en quatre. Faites cuire quelques minutes encore puis remettez dans votre cocotte les morceaux de poulet accompagnés d'un bouquet garni. Salez, poivrez. Couvrez et laissez mijoter à feu doux pendant une heure. Servez avec des pâtes.