

Zeitschrift: Aînés : mensuel pour une retraite plus heureuse
Herausgeber: Aînés
Band: 17 (1987)
Heft: 1

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: 14.01.2026

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

Je me prénomme...

mais qui suis-je?

Madeleine. (Extrait du livre de Pierre Le Rouzic, paru aux Editions Albin Michel, Paris.)

Les «Madeleine» sont fêtées le 22 juillet. **Traits dominants:** affectivité, sociabilité, dynamisme, sensorialité. **Couleur:** violet. **Végétal:** le gui. **Animal:** le coq.

Les personnes prénommées Madeleine sont présentées comme des femmes excessives: colère, action, émotion, amour, solidarité, intuition; tous ces éléments sont si affirmés qu'on a parfois l'impression de se trouver devant une véritable bombe! Elles sont dotées

d'une intelligence analytique, d'une mémoire auditive très développée et d'une curiosité toujours en éveil. Affectueuses, dévouées, assoiffées d'amour, orgueilleuses et très intuitives, elles sont à la fois confiantes en elles-mêmes et très vulnérables. Elles sont fascinées par ce qui est beau, brillant, veulent réussir très vite et sont plutôt attirées par des professions qui touchent au luxe (couture, cinéma...). Tout travail routinier leur fait horreur! Très sociables, elles ont beaucoup de brillants amis et, de plus, elles possèdent une chance insolente! En résumé, ce sont des êtres délicieux... qu'il faut pouvoir suivre!...

Coquetterie...

De nombreux peuples ont considéré, de tout temps, l'ornement pileux du visage comme un attribut de la force et de la dignité de l'homme. Barbe et moustaches représentaient un symbole de rang social, et toucher irrespectueusement une barbe, ou même la faire enlever, était synonyme d'injure et de disgrâce. Le port de la barbe pouvait aussi s'assimiler à une identité politique et créer une certaine solidarité; c'est ainsi qu'aux environs de 1848 la barbe était le signe de ralliement des démocrates! On vouait les plus grands soins à la barbe et aux moustaches: celles-ci étaient brossées, enduites de cosmétique et, pendant la nuit, munies d'un fixe-moustaches qui devait préserver leur forme savamment élaborée. Un si bel ornement ne devait pas subir l'outrage d'être mouillé... C'est ainsi que fut inventée la tasse à moustaches! Le bord supérieur comportait une sorte de demi-couvercle laissant une ouverture ovale par laquelle on savourait son café en toute dignité et sans tremper ses moustaches.



Citation

*Sentir, aimer, souffrir, se dévouer
sera toujours le texte de la vie des
femmes.*

Honoré de Balzac
(Eugénie Grandet)

Cuisine

Silva vient de faire paraître deux nouveaux livres de cuisine riches en recettes, photos et «tours de main».

Le premier: «**Cuisinez avec Silva: les pommes de terre**» est en vente auprès des Editions Silva, Zurich, pour Fr. 13.50 plus 250 points Silva et frais d'envoi.

Son auteur, René Simmen, nous présente brièvement les différentes espèces de pommes de terre et leur comportement à la cuisson. Il nous propose plusieurs douzaines de recettes, d'idées, de possibilités d'utilisation. Les photos en couleurs de Max Pichler nous font oublier que la pomme de terre n'est, au fond, qu'un «vulgaire» tubercule, mais qui sait se transformer en mets raffinés...

Le second est sans doute le plus beau livre jamais paru sur la pâtisserie. Ce nouveau guide pratique est illustré par plus de 1000 photos en couleurs et contient 2000 recettes de gâteaux, cakes, tourtes, strudels et autres gâteries du même genre. C'est un superbe ouvrage de 290 pages grand format qui introduit pas à pas le novice dans l'art de la pâtisserie et réserve de nombreux conseils et recommandations aux initiés. Ce merveilleux livre «**La Pâtisserie**» est en vente auprès des Editions Silva, Zurich, pour Fr. 29.50 plus 750 points Silva et frais d'envoi. Faites ou faites-vous plaisir!

Trucs...

En hiver, lorsqu'on entre dans un local chauffé, de la buée se forme sur les lunettes. Evitez cet inconvénient en frottant les verres de vos lunettes, sur les deux faces, avec un morceau de savon bien sec. Puis, essuyez-les soigneusement et... plus de vue brouillée!

Ce petit truc est aussi valable pour les miroirs de salle de bains ou le pare-brise de votre voiture...

Afin d'économiser le bois de chauffage, prenez l'habitude de remplacer quelques bûches par vos vieux journaux roulés très serrés et légèrement humidifiés à placer dans le foyer.

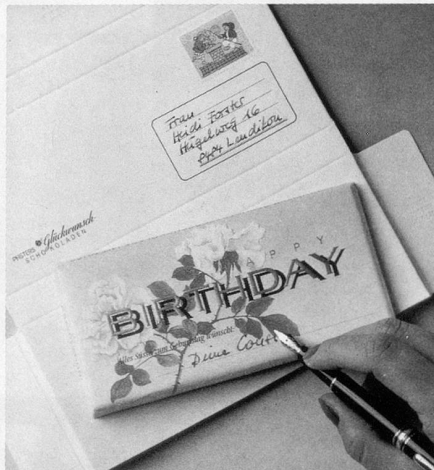
Les porte-bonheur de Maître Pfister

l'art d'offrir une douceur en douceur...

Des produits traditionnels font parfois peau neuve d'une manière surprenante! Le chocolatier suisse Kart Pfister en administre la preuve en lançant sur le marché un assortiment de tablettes de chocolat (100 et 300 g) répondant au nom prometteur de «Porte-Bonheur de Maître Pfister». Ces amulettes comestibles et délicieuses sont idéales pour fêter un anniversaire, déclarer son affection, célébrer un succès... Chaque tablette peut recevoir la signature du donateur et quelques mots personnels.

L'emballage vous révélera jeux de mots, pensées, aphorismes ou citations divertissants ou donnant matière

à une réflexion amusée. Très prochainement vous trouverez ces chocolats dans tous les magasins de Suisse romande.



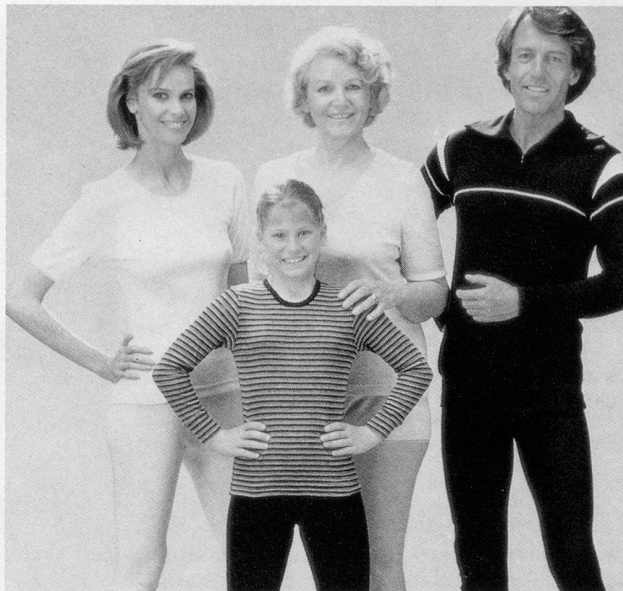
Recette «minceur» extraite de la brochure «Maigrir sans avoir faim» publiée par l'Information suisse sur le pain.

Rôti de viande hachée «moitié-moitié»

100 g de viande de bœuf hachée
50 g de restes de pain
1 moitié d'œuf
oignons, poivron rouge, persil, paprika, peu de moutarde
1 c.c. d'huile
un peu de bouillon
et de demi-crème acidulée.

Préparation: Faire brièvement tremper les restes de pain dans de l'eau bouillante et bien les essorer. Pétrir soigneusement les oignons finement hachés, les morceaux de poivron, le pain, l'œuf et la viande hachée avec les épices. Modelez un rôti que vous faites rôtir de toute part. Puis déglacez avec le bouillon et faites braiser à couvert. Affinez la sauce en fin de cuisson.

Sous-vêtements chauds



Grelotter de froid est néfaste pour notre santé. Une façon d'y remédier consiste à porter des sous-vêtements chauds. De nos jours, cela ne signifie plus qu'il faille s'emmitoufler de la tête aux pieds. Les sous-vêtements EMOSAN, très à la mode, ne mar-

quent pas sous les habits, tout en assurant la protection nécessaire. Testé scientifiquement, EMOSAN-PLUS, une combinaison d'EMOSAN et de pure laine vierge, offre une véritable thérapie de chaleur à chaque moment de la journée.

La recette de Tante Jo

Il y a des jours où le porte-monnaie est plutôt plat. Pourtant, il faut manger! Alors, voici une recette toute simple qui ne coûtera pas cher.

Croûtes de pommes de terre

Il vous faut: (pour 2 personnes)
2 belles grosses pommes de terre
50 g de fromage (gruyère, emmental ou parmesan)
un peu d'huile
un peu de cumin
un tout petit peu de sel.

Commencez par cuire les pommes de terre à l'eau ou à la vapeur, sans les peler (20 minutes environ). Ensuite, égouttez-les, pelez-les si vous le désirez, et coupez-les en tranches bien régulières d'un demi-centimètre d'épaisseur. Badigeonnez ces tranches avec un peu d'huile, garnissez-les chacune d'une couche de fromage râpé et saupoudrez légèrement de cumin et de très peu de sel.

Placez vos croûtes sur une plaque huilée et mettez au four assez chaud jusqu'à ce que le fromage soit bien doré.

Servez si possible avec une salade.