

Zeitschrift: Aînés : mensuel pour une retraite plus heureuse
Herausgeber: Aînés
Band: 21 (1991)
Heft: 5

Rubrik: Astrologie culinaire : taureau du 21 avril au 20 mai

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: 15.01.2026

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

Taureau

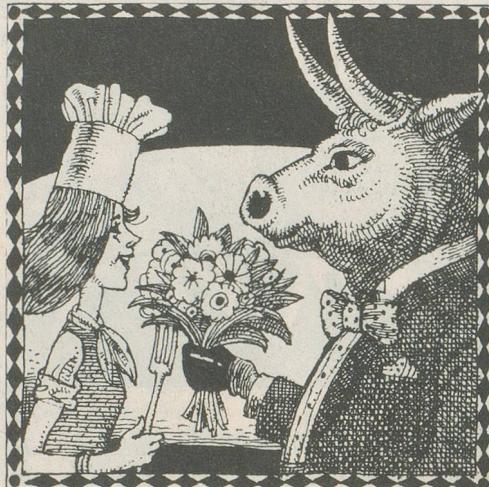
du 21 avril au 20 mai

Tranches de gigot à la menthe

2 tranches de gigot de 200 g environ
1 gousse d'ail écrasée
2 cs d'huile d'olive
1 dl de vin rouge
1 dl de bouillon
un peu de farine
sel, poivre du moulin
1 poignée de feuilles de menthe fraîche

Saler, poivrer et fariner légèrement les tranches de gigot. Chauffer l'huile dans une poêle pour les faire dorer de part et d'autre. Déglaçer avec le vin rouge, laisser réduire un moment, ajouter le bouillon et rectifier l'assaisonnement. Laisser mijoter 20 à 30 minutes à couvert, en ajoutant les feuilles de menthe finement ciselées au cours des cinq dernières minutes. Servir avec des dés de pommes de terre sautés et des flageolets.

Cuisinez avec Silva:
«La cuisine pour deux»
de Margrit Amstutz
Hansjörg Volkart, Editions Silva, Zurich.



Le signe du Taureau est régi par la planète Vénus, et c'est le mardi qui est le jour de chance des personnes nées sous ce signe. Sur le plan gastronomique, les natifs du Taureau estiment surtout les fruits de mer, le poisson (notamment la sole et le turbot), le veau, le bœuf, l'agneau, l'oie et le pigeon. En guise d'accompagnement, ils aiment bien les pommes rissolées, la salade et, parfois, les pâtes. A condition cependant que tout cela soit modérément assaisonné. Grâce à l'influence de Vénus, les Taureaux sont en général des invités très agréables. Il est vrai que, lors d'un repas, ils ne jouent guère le rôle du boute-en-train. Ils préfèrent se consacrer entièrement aux plaisirs de la table. Tout au plus, un Taureau-homme s'anima-t-il quelque peu au contact d'une voisine de table particulièrement jolie. Mais on peut également le placer à côté d'une dame plus âgée, puisque les sujets dominés par Vénus cherchent toujours à plaire. En effet, c'est avec une facilité étonnante qu'ils parviennent à gagner la sympathie de ceux qu'ils approchent.

Les Taureaux aiment donc une nourriture simple, mais bonne. Gourmands, ils apprécieront aussi les desserts sucrés, toutes les sortes de crèmes, de poudings et de glaces. Le plus souvent, ils préfèrent les mets traditionnels bien connus préparés sans raffinement inutile: le poisson avec une simple sauce à l'aneth, le poulet à la citronnelle (pour changer un peu), le rôti d'agneau accompagné d'un bon gratin de pommes de terre. Ils exigent l'essentiel, faisant fi des décos ajoutées et des accompagnements superflus.

Ils s'en offusquent même, parce qu'à leurs yeux, ces «futilités» coûtent trop d'argent. Car les Taureaux sont très économiques, surtout ceux du sexe masculin. Au restaurant, par exemple, ils regardent avant tout le côté droit du menu, où sont marqués les prix. A la maison également, les cuisinières et les cuisiniers nés sous le signe du Taureau observent la même règle: à partir de produits de bonne qualité, ils préparent de bons plats, tout en ne dépassant pas d'un sou le budget prévu.

Naturopathe—Iridologue
Ostéopathie—Massages
Douleurs articulaires, rhumatisme

Yoga
Cours, petits groupes
N. Venard Sur rendez-vous Tél. 25 47 74

Robert Villard
LIBRAIRE

Sur-Villard 9, 1026 DENGES, tél. 802 15 60

à votre service
pour toutes commandes de livres

BEAU SOLEIL

Etablissement médico-social pour personnes âgées.
Vue sur le lac et les Alpes, jardin ombragé.
C. et H. Oulevey, 1806 Saint-Légier/Vevey
Parc Route des Epélévoz Tél. (021) 943 11 74