Zeitschrift: Aînés : mensuel pour une retraite plus heureuse
Herausgeber: Aînés
Band: 22 (1992)
Heft: 9

Artikel: Propos de saison : septembre
Autor: Protée, Max
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-829776

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: 05.12.2025

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

Septembre

Propos de saison

Sagesse paysanne

Ça y est: la fin de la bonne saison approche. Cependant, il faudrait encore du beau temps pour mettre à l'abri toutes les richesses que l'automne nous promet. En effet: «Septembre chaud/fait le vin beau» (Romandie). De leur côté, les Gascons, habitués à un climat méridional, constatent simplement: «Août murit, septembre vendange, / en ces deux mois, tout s'arrange». Il est vrai que, plus au nord, la vendange ne se fait qu'au mois d'octobre. De toute manière, rien n'est sûr avant la récolte. Un dicton vaudois indique clairement le danger: «Chaleur sèche et forte qui dure, / de la grêle en septembre est souvent l'augure».

Mais point n'est besoin de grêle, la pluie aussi met en péril la vendange: «Si Saint-Matthieu (21 septembre) pleure au lieu de sourire, / le vin en vinaigre souvent vire» (Alsace). Et si la pluie s'installe pour un certain temps, cela peut être très grave, comme on nous l'assure en patois liégeois: «Quand i ploût al Sint-Lambièt, / Waye! po lès nouf djoûs qui sûvèt», ce qui veut dire en français: «Quand il pleut à la St-Lambert (17 septembre), attention aux neuf jours qui suivent».

Enfin, le temps qu'il fait en septembre permet également les prévisions si chères aux paysans. A court terme: «Quand le vent est au nord le jour de la Saint-Michel (29 septembre), le mois d'octobre est au sec» (Poitou). Ou bien, pour une date plus éloignée: «S'il tonne encore en septembre, à Noël, la neige sera haute» (Alsace).

Au fait, rien ne vous oblige à attendre Noël pour vous permettre un bon repas, puisque notre recette vous propose d'ores et déjà un vrai plat de fête.

Max Protée

Escalopes de veau à l'orange

6 escalopes de veau de 160 g env. (noix pâtissière ou quasi)
2 oranges
1 citron
2 cuillerées à soupe d'huile
40 g de beurre
3 dl de crème

Laver soigneusement les oranges et le citron, éponger avec du papier absorbant et prélever l'écorce avec un couteau économe. Tailler celle-ci en fine julienne et faire blanchir 2 minutes à l'eau bouillante. Egoutter sur un tamis. Presser les oranges et réserver le jus.

Frotter les escalopes de sel et de poivre du moulin de part et d'autre. Chauffer l'huile dans une grande poêle, ajouter le beurre et faire revenir la viande jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée des deux côtés. Retirer de la poêle et garder au chaud.

Jeter l'excédent de matière grasse, déglacer le fond de cuisson avec le jus d'orange et faire réduire de moitié. Ajouter alors la crème et laisser épaissir la sauce en remuant sans arrêt. Ajouter la julienne d'écorce d'orange et de citron et rectifier l'assaisonnement avec un peu de sel et de poivre du moulin.

Cuisinez avec «A table avec ses amis» de Irma Ruche/Raymonde Chapuis Editions Silva, Zurich.

Hôtel ** – Pension FLORISSANT
1837 Château-d'Œx
– Chambres confortables
– Situation très calme
– Cuisine soignée (sur demande régime)
Pension complète ou demi-pension
Tél. 029/4 60 60 **Famille Amstutz**

Grande variété d'animaux tigre, lions, ours, loups, lynx, bisons, singes, etc.
Dans le Jorat
Unique en Suisse
Magnifique serre tropicale avec oiseaux exotiques.
Restaurant self-service.
Jeux pour enfants.
Ouvert toute l'année.
Prix spécial
AI, AVS, Aînés
Tél. (021) 903 16 71
Grand P

ZOO DE SERVION