

Zeitschrift: Aînés : mensuel pour une retraite plus heureuse
Herausgeber: Aînés
Band: 3 (1973)
Heft: 9

Rubrik: Madame Pratique a des idées

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 14.03.2025

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

Madame Pratique épluche « J'achète mieux »

Rien n'est jamais gratuit

A part la générosité de cœur, tout se paie dans la vie. C'est toujours donnant-donnant. Il est cependant de fieffés malins qui commencent par offrir un petit tour en car aux personnes du Troisième Age et qui se fendent en quatre pour leur être des plus agréables. Alors, « généreusement » sorti de son isolement, on se sent bien entre contemporains et, chemin faisant, on entonne de gais refrains. C'est que le jeune homme qui vous accompagne vous comprend, vous devine aussi subtilement que l'un des vôtres. Il flotte une sereine philanthropie dans l'air... Au bout du voyage dans ce pays de Cocagne, on vous promet de copieux quatre-heures. On va même jusqu'à vous verser un petit verre de vin. C'est l'heure exquise! A peine avez-vous cassé la graine qu'on vous suggère d'aller visiter une exposition de couvertures chauffantes, par exemple. Les « invités » qui veulent passer commande n'ont pas à se gêner. Alors, parce que le charmant jeune homme a su, tout au long du trajet, vous parler au cœur, et parce que Mme Untel, votre voisine, sans l'ombre d'un doute, signe n'importe quoi, on ne tient pas à rester en arrière et à chagriner le sympathique amphitryon. Un ou quelques mois plus tard, l'arrivée de la couverture et de la facture vous dégrise... Méfiez-vous de ces commerçants peu scrupuleux qui, au préalable, vous mènent en car et en bateau. En feignant toucher votre cœur, c'est à votre gousset qu'ils en veulent!

La commande par fil

Aujourd'hui, la vente par fil est courante. En ayant une astucieuse tactique

et un vernis de technique, tout vendeur peut prendre l'initiative de la transaction. Abonnés du téléphone, méfiez-vous et refusez d'acheter les yeux fermés! En effet, dans les cas signalés jusqu'à ce jour, la marchandise offerte ainsi était trop onéreuse par rapport à des articles similaires vendus en magasin (qu'il s'agisse de poudre à lessive, de bas, de chemises d'hommes, de vins, de tapis et j'en passe!).

Sachez que si vous avez accepté une offre faite au bout du fil et commandé un article dans le noir, vous n'êtes juridiquement pas liés. Aucune preuve portant votre signature n'existe. Donc, si aucun bon de commande ne porte votre griffe, de grâce, ne commettez pas la gaffe d'annuler par une lettre la commande passée téléphoniquement. Ce serait donner au vendeur une preuve écrite qu'une commande orale a bel et bien été passée.

Moralité : Ne souscrivez pas à la vente au bout du fil, même si l'interlocuteur invisible essaie de jouer d'une quelconque infirmité! La méfiance la plus complète est de mise.

Une recette et son prix

Connaissez-vous la saucisse à rôtir à l'orange? C'est délicieux et ça ne revient qu'à Fr. 2.50 par personne, environ.

Eléments : 150 g de saucisse à rôtir, thym, 1 petite échalote, le zeste d'une orange, 3 cm de concentré de tomates en tube, 1/2 verre de vin blanc, deux doigts de crème fraîche, 1 cuillerée d'aromates pour viande, 1/2 verre d'eau, 1/2 orange pressée.

Mettez la saucisse dans une poêle et couvrez d'eau froide. Incorporez-y la moitié du vin blanc. Laissez évaporer le liquide. Ajoutez une cuillerée à soupe d'huile. Laissez bien rôtir. Incorporez,

alors l'échalote hachée, le zeste coupé en petits copeaux et le thym. Dans un récipient, mélangez le reste du vin, la purée de tomates, le jus d'orange, l'aromate et l'eau. Ajoutez peu à peu les deux tiers de ce liquide. Mettez alors la saucisse dans le plat de service. Déglacez le fond avec le reste du liquide. Ajoutez la crème. Servez avec des pâtes ou une onctueuse purée.

Le conseil pratique

Afin de garder du persil frais, disposez-le dans un verre d'eau fraîche que vous changez tous les jours, eau dans laquelle vous aurez ajouté un bouchon de liège.

La peau au soleil

Chacun d'entre nous rêve d'avoir une place au soleil. S'il n'est qu'éphémère, ce rêve se concrétise partiellement durant les vacances. Le soleil fixe le calcium dans les os, élimine les toxines. Il tonifie le système glandulaire et donne de l'énergie. Esthétiquement parlant, il exerce un pouvoir désinfectant et corrige les petites imperfections de la peau (coupures, boutons). On peut flirter avec lui sans perdre la tête pour autant, et en prenant les précautions d'usage.

L'astre incandescent déshydrate votre visage. Seule une crème grasse n'y remédie pas. Afin que votre peau ne perde rien de son élasticité, usez de crèmes hydratantes apportant l'humidité nécessaire à l'épiderme. Faites également usage d'une crème après soleil qui calme les irritations et les brûlures. Si vous êtes au bord de l'eau, attention à la réverbération aussi dangereuse que le reflet de la neige et capable de provoquer une ophtalmie. En ôtant vos lunettes de soleil, recouvrez vos paupières de petites feuilles cueillies sur le proche arbuste. Comme le soleil est très fort entre 11 et 15 heures, prenez soin de votre nuque et chapeautez-vous.

Nous rappelons aux personnes âgées domiciliées dans le canton de Vaud qu'à partir de **60 ans révolus** nous leur accordons sur leurs **livrets de dépôts**

un intérêt de **5%**

BANQUE CANTONALE VAUDOISE