

Zeitschrift: Aînés : mensuel pour une retraite plus heureuse
Herausgeber: Aînés
Band: 13 (1983)
Heft: 10

Rubrik: La recette de Tante Jo : escalopes au basilic

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: 01.04.2025

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

et son collègue étaient de véritables camelots comme on n'en voit plus...»

De Mme Marthe Guex-Mauron: «Philibert, c'est un merveilleux souvenir d'enfance. Chaque mois, à la foire de Payerne, nous nous réjouissions d'aller le voir et surtout l'entendre. Pour l'approcher, il fallait jouer des coudes: il était toujours très entouré. C'est un souvenir qui remonte à près de 60 ans...»

EXIT

De Mme Elise Savoye, Lausanne: «Après avoir fait lire les statuts à un neveu, assistant social, et à sa femme, j'ai donné mon adhésion à EXIT. Visitant des personnes dans trois maisons de repos, il est bien triste de voir tous ces gens âgés qui attendent quoi? La mort! Aussi je préfère en finir avant d'y aller...»

De Mme Isabelle Schmidt, Bad Soden (Allemagne): «Cette association pour le droit de mourir dans la dignité est vraiment de l'Amour pour le prochain, selon Jésus-Christ. Dans son livre intitulé «Choisir sa vie, choisir sa mort», le prof. Christian Barnard explique lui aussi qu'il est inutile de prolonger les souffrances morales et physiques de notre prochain. Nous ne sommes que des passagers en ce monde. Nous n'avons pas le droit de nous acharner à vouloir demeurer dans notre corps terrestre. Il faut savoir faire la différence entre la vie des cellules et la Vie Eternelle...»

De Mme E. Champendal, Morges. «Je suis stupéfaite qu'«Aînés» publie une information de cet ordre (Réd. Création d'EXIT). Je ne suis pas du tout d'accord avec une telle information. Je suis chrétienne et je pense que c'est Dieu qui est le Maître de ma vie, puisque c'est Lui qui a créé toute vie. C'est à Lui de la reprendre à son heure. Je suis **contre** l'acharnement thérapeutique, mais **pour** accompagner le malade dans ses derniers jours, en le soulageant avec amour, en respectant sa vie, la vie que Dieu lui a donnée.»

Solution des jeux

de la page 19

Les voyelles égarées

De gauche à droite et de haut en bas:
Blonay, Coppet, Morges, Leysin,
Apples, Mathod, Trélex, Vinzel.

Les égarés...

En diagonale: Drogens.

Travaux à l'aiguille Bricolage

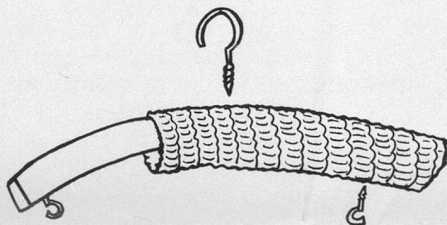


Dorianne

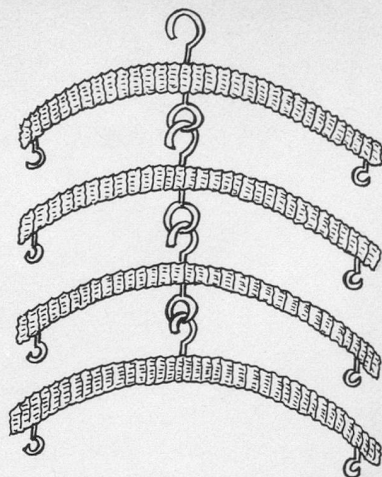
Les cintres

Afin que les vêtements glissent moins et pour en agrémenter l'aspect, j'ai recouvert mes cintres d'un tuyau crocheté ou tricoté avec des restes de laine.

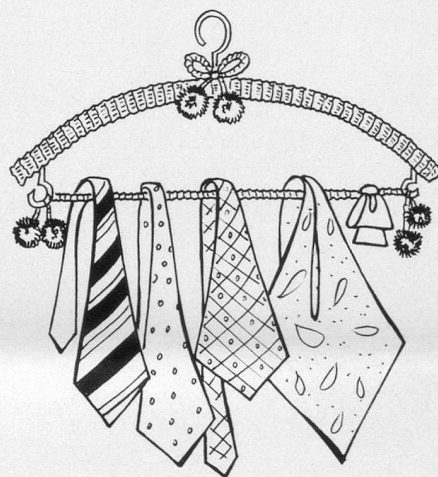
J'ai enlevé les crochets, fait glisser le cintre à l'intérieur du tuyau puis fermé à l'aiguille. Et, j'ai revissé les crochets à leur place.



Comme il me manquait un peu d'espace, j'ai vissé, au-dessous de quelques cintres, un anneau supplémentaire placé en face du crochet de suspension... J'ai ainsi pu suspendre plusieurs blouses ou jupes l'une au-dessous de l'autre en n'occupant que la place d'une seule pièce.



Pour mieux ranger les multiples cravates de mon mari, j'ai utilisé un cintre à deux crochets. J'y ai fixé un ruban crocheté en chaînette, agrémenté de pompons aux deux bouts.



Maintenant, je peux y suspendre ses cravates sans qu'elles glissent ou prennent trop de place.

Dorianne

La recette de Tante Jo

Vous avez envie d'un plat un peu spécial, délicieux bien sûr, et vous n'êtes pas trop «fauchés»? Alors voici ce que je vous propose:

Escalopes au basilic

Il vous faut (pour 2 personnes):

2 jolies escalopes de veau;
250 gr. de tomates;
1 oignon;
1 échalote;
½ gousse d'ail;
quelques brins de basilic;
2 cuillerées à soupe d'huile;
10 gr. de beurre;
sel et poivre.

Hachez l'oignon et l'échalote. Faites-les revenir dans une casserole avec une cuillerée d'huile. Ajoutez les tomates pelées et coupées en morceaux, puis le basilic, lui aussi coupé en petits morceaux. Salez et poivrez. Ajoutez ensuite l'ail haché. Laissez cuire une petite demi-heure à feu doux et découvert. Mettez le reste de l'huile et le beurre dans une poêle et faites sauter vos escalopes à feu vif. Gardez-les ensuite au chaud dans un plat creux. Dans la poêle où vous avez cuit votre viande, versez les tomates en remuant bien et ajoutez encore un peu de basilic. Faites chauffer une minute et versez le mélange sur les escalopes.
A servir avec riz ou pâtes.