Zeitschrift: Aînés : mensuel pour une retraite plus heureuse

Herausgeber: Aînés

Band: 3 (1973)

Heft: 1

Rubrik: Madame Pratique a des idées

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: 09.07.2025

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

Flash sur l'armoire des produits de nettoyage

N'est-elle pas souvent la plus encombrée de votre appartement, celle dont vous vous servez le plus? Dans la chasse aux taches et à la poussière, en voulant prendre prestement un objet, on bouscule involontairement les autres. Afin de ne pas sombrer dans une pagaye totale, videz complètement votre placard. Jetez les chiffons trop usagés pour être lavés. Rangez-les dans un sachet de plastique transparent après en avoir opéré le tri. Eliminez les produits qui ont séché ou qui sont devenus inutilisables. Dressez une liste de ce qui vous manque. Nettoyez les appareils électroménagers. Remisez ce qui est encombrant dans des boîtes étiquetées que vous empilerez les unes sur les autres. En procédant rationnellement, vous gagnerez de la place et éviterez d'acheter des produits que vous possédez en double, voire en triple. L'économie du foyer commence par l'ordre!

Vos plantes d'intérieur

L'arrosage des plantes vertes est un devoir important. Trop et trop peu, vous le savez, gâtent tous les jeux et nuisent à la croissance des plantes d'intérieur. Contrôlez vos plantes chaque jour en vérifiant le degré d'humidité de la terre. N'arrosez que lorsque celle-ci est sèche. L'eau d'arrosage doit avoir une température d'environ 20 à 25°. Jamais vous ne verrez une plante périr en respectant cette règle à la lettre.

La recette du mois

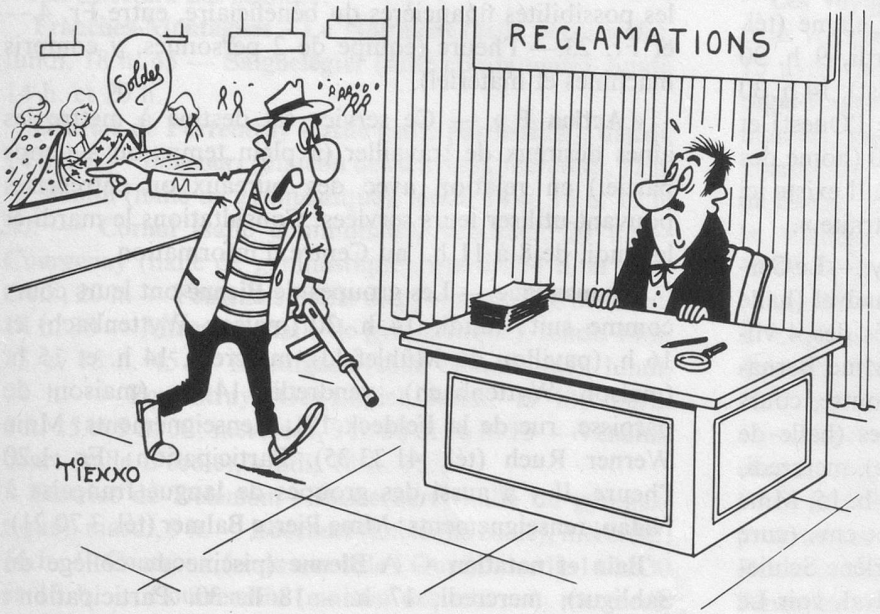
Comme les jours passent et ne se ressemblent pas et que votre escarcelle s'est fortement allégée vu les douces et généreuses folies de fin d'année, il est temps d'équilibrer votre budget et de mettre le clafoutis aux pruneaux à l'honneur sur votre table. Eléments (pour 3 personnes): 125 g de pruneaux secs, 100 g de farine, 80 g de sucre, ½ sachet de sucre vanillé, une prise de sel, 2 œufs, 1 bon dl de lait. Faites tremper les fruits secs pendant une heure. Mélangez farine, sucre, sel et œufs. Délayez avec le lait tiède. Dénoyautez les pruneaux et foncez-en un plat à gratin préalablement beurré. Nappez-les de pâte et glissez à four chaud. Temps de cuisson: ¾ d'heure. Ce clafoutis se consomme tiède ou froid.

Le lait sur le feu

Si, avant de verser votre lait dans la casserole, vous avez pris le soin d'y verser quelques gouttes d'eau froide, il n'attachera plus, une fois bouilli.

Une question de principe

Savez-vous quand on doit repasser les plats lors d'un repas de cérémonie? En règle générale, on ne passe pas une seconde fois le potage, la salade, le fromage et les fruits. Il faut aussi prévoir une quantité suffisante de chaque mets afin de ne pas présenter un plat à moitié vide à vos convives.



— Il ne veut pas me donner la caissel... (Dessin de Tienno-Cosmopress)

Lorsque vous achetez de la laine

Pour se protéger contre les frimas, rien n'égale la douce chaleur de la laine. Plus les fibres d'une laine sont fines, plus elles sont élastiques. Les laines « mérinos » fort appréciées sont légères, douces et chaudes. Parmi les plus belles laines figurent : l'angora : laine poilue, soyeuse, merveilleusement chaude, mais qui se rétrécit aisément. Elle provient d'une race de lapins ou de chèvres originaires d'Angora (ou Ankara). La mohair, elle, est fine, résistante, brillante et gonflante. C'est aux chèvres ainsi qu'aux chevreaux angora que nous la devons. Quant à la laine cachemire, elle est tout spécialement souple et chaude. Cette laine superbe provient des chèvres de l'Himalaya.

AINES-LOISIRS ES-LOISIRSAIN INES-LOISIRSA S-LOISIRSAINE NES-LOISIRSAI

Cervelle de plomb ou d'oiseau?

Devinez quel est le poids du cerveau de la baleine: 1) 10 kg; 2) 100 kg; 3) 40,5 kg; 4) celui d'un cerveau humain, soit environ 1,2 kg?

La grève des consonnes

« iauieueiueoui ». Rassurez-vous, ça n'est pas du chinois! En effet, en ajoutant les consonnes qui manquent à ces voyelles, vous reconstituerez un proverbe célèbre.

Cherchez le titre!

Vicki Baum, auteur du « Lac-aux-Dames » et de « Grand Hôtel » — porté à l'écran — écrivit un jour « UN PETIT GEO SALVABAL ». Bien entendu, le titre de cet ouvrage est truqué. A vous de le rétablir!

Enigme

Lecteur, je suis tes pas en tous lieux, en tous temps,
Ton œil peut me saisir; j'échappe aux autres sens.

Solutions page 23