Zeitschrift: Aînés : mensuel pour une retraite plus heureuse

Herausgeber: Aînés

Band: 5 (1975)

Heft: 1

Rubrik: 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: 10.07.2025

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

La recette du mois

Œufs au berceau

Prenez des coques de bouchées à la reine, mettez dans chacune un œuf mollet et faites chauffer à four doux. Pendant ce temps préparez cette sauce: faire fondre un peu de beurre ou de graisse végétale; ajouter une petite cuillerée de farine, deux cuillerées à thé de moutarde piquante, 250 grammes de crème épaisse, trois jaunes d'œuf, sel et poivre. Faire épaissir en tournant à feu doux (la sauce ne doit pas bouillir). Remplissez vos coques de cette sauce et servez. En entrée si c'est jour de fête ou avec une salade pour un repas. (Les ingrédients de la sauce sont calculés, ici, pour six coques.)

Les détachants « ménagers »

Il arrive que la semelle de votre fer à repasser s'entartre, surtout si vous employez des produits à empeser. Pour enlever ces dépôts qui risquent de souiller le linge, frottez la semelle avec de la ouate sur laquelle vous aurez mis du sel fin.

Accommodé à différentes « sauces », le vinaigre d'alcool est un précieux auxiliaire. Utilisez-le, avec un blanc d'œuf battu en neige pour enlever les taches sur les cadres en bois dorés, nature mais chaud, pour détartrer bouilloires et casseroles, froid, avec du gros sel de mer, pour enlever les dépôts de vin rouge dans les carafes et pour nettoyer vos cuivres.

Il peut arriver que vos clés, serrures ou verrous prennent de la rouille. Pour l'enlever, servez-vous d'un mélange de pétrole et d'huile de table.

Un truc enfin, pour entretenir le cuir verni ou le box de couleur : frottez-les avec du lait cru... si vous en trouvez...

Avec trois « panosses »...

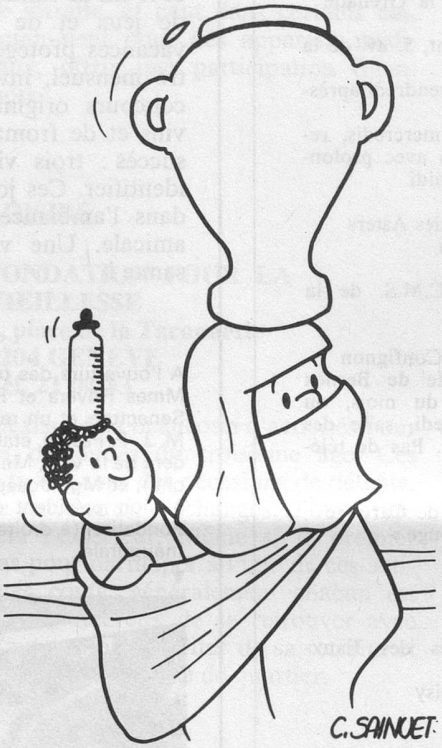
vous pouvez confectionner un gilet amusant en taillant dans les parties blanches. Bordée d'un galon ton sur ton, orné ou non de motifs brodés, votre toile de « panosse », préalablement bouillie pour qu'elle soit bien blanche et amidonnée ensuite, fera sensation.

... ou un tapis à franges,

plié en deux, doté de deux ouvertures par lesquelles passer les bras, ouvertures que vous pratiquez en comptant un tout petit peu plus que la largeur du dos aux épaules et que vous bordez d'un galon dans les mêmes tons. Voilà un poncho qui vaudrait cher dans une boutique.

Lait aux fruits « Bilbao »

Battre un demi-litre de lait UP bien frais avec une demi-banane écrasée, le jus d'une orange et une cuillerée à soupe de sucre. Si vous avez des invités, vous pouvez agrémenter cette boisson rafraîchissante d'une petite décoration, en fixant une rondelle d'orange sur le bord du verre.



Sans paroles. (Dessin de Christian-Cosmopress)

Des trucs tout simples

Des taches d'encre sur le tapis: couvrez de sel fin mouillé, laissez agir pendant deux jours... plus de traces.

Des traces de doigts sur les portes et sur les papiers peints: chauffez de la mie de pain *fraîche* dans vos mains et employez comme une gomme.

Du cambouis sur les vêtements de votre petit-fils qui vient de réparer son vélomoteur ou de votre fils après examen interne de sa voiture: traitez avec de l'huile de table! Mais oui!

Pour détartrer vos bouilloires et vos casseroles: prenez du vinaigre d'alcool *chaud.*

Pour que le chou-fleur ne parfume pas l'appartement pendant 24 heures: faites-le cuire en compagnie d'un croûton de pain.

Profitez de l'eau de cuisson des haricots blancs pour laver vos lainages: elle les rend moelleux et ils ne feutrent pas.

Histoire d'en rire

Une histoire qui serait arrivée à M. Emile Littré, auteur du célèbre dictionnaire qui porte son nom :

Mme Littré est sur le point de sortir.

— Mon ami, dit-elle à son mari, je dois aller au thé de la baronne de... Je serai absente quelques heures. Si vous avez besoin de quoi que ce soit, sachez que la bonne est à l'office.

— Merci, très chère. Ne vous inquiétez pas pour moi...

Mme Littré sort. Mais comme elle a oublié ses gants, elle revient quelques minutes plus tard et trouve la bonne dans les bras de son mari.

— Mon ami, dit-elle, je suis surprise...

Et M. Littré, fin lexicologue, de répondre :

— Non, très chère, nous sommes surpris ; vous, vous êtes étonnée...

Les fourmis nuisibles

Depuis que l'on parle de crise, un certain nombres de choses sont introuvables dans les magasins: le riz, par exemple. « J'achète mieux » relève que le riz ne se conserve pas plus d'un an et raconte que les concierges signalent qu'ils ont trouvé des kilos de riz inemployés et inutilisables dans les dévaloirs! On peut en dire autant de la farine, des pâtes, du sucre. Ne parlons pas de la laine qui devient elle aussi introuvable et qui fera les choux gras des mites.

On croit être prévoyant, de vraies petites fourmis qui se moqueront des cigales le jour venu et on se rend tout simplement coupable de gaspillage. De plus on prive les autres et on contribue à la hausse des prix.

Demandez au délégué de la défense économique, Belpstrasse 53, 3000 *Berne,* le dépliant: « Provisions de ménage, où? comment? ». Gratuite, elle vous permettra de savoir ce que vous pouvez stocker sans risques, et de ne pas confondre prévoyance avec panique.

Persil, sauge et céleri...

D'une de nos lectrices, Mme Maria Krieger-Chollet (Oron-la-Ville).

Pour conserver le persil frais : le mettre, sitôt cueilli ou acheté, dans un bocal fermé et dans le réfrigérateur. Il se garde ainsi une bonne quinzaine de jours.

Mme Krieger nous indique, en outre, qu'elle sèche et conserve les feuilles de sauge et de céleri en les mettant dans un casier ouvert du réfrigérateur, après les avoir lavées. Un truc à appliquer aux autres plantes aromatiques.