Bricolons... : racloir à chaussures

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Aînés : mensuel pour une retraite plus heureuse**

Band (Jahr): **7 (1977)**

Heft 1

PDF erstellt am: **03.06.2024**

Nutzungsbedingungen

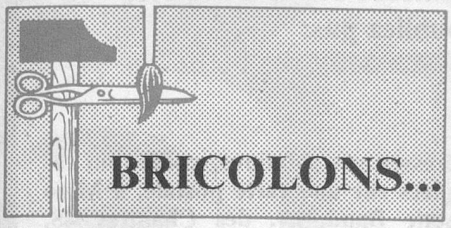
Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch



Racloir à chaussures

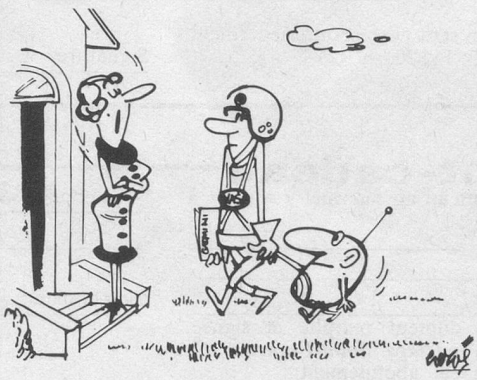
Bon ! l'hiver est là, les chemins détrempés et boueux.
Le paillasson, devant la porte de la maison est vieux et usé. A quoi bon en acheter un autre maintenant ; il ne tiendrait pas jusqu'au printemps : la pluie, la boue et la neige le pourriraient.
Des capsules de bouteilles, dans le genre de celles qui bouchent la bière, le Coca-Cola et autres boissons gazeuses, feront un excellent racloir à chaussures.
Sur une planche du format d'un petit paillasson, disposer les capsules les une à côté des autres, sur le dos, franges en l'air. Pour les fixer au bois, des semences de tapissier ou des clous ordinaires suffisent. On peut commencer par planter un seul clou par capsule, mais il est plus prudent d'en prévoir un second.
Bien entendu, les capsules métalliques s'oxyderont à la pluie et à la boue. Mais pour une saison, cela tiendra suffisamment.
Si vous ne possédez pas assez de capsules pour faire un racloir à chaussures, n'hésitez pas à demander au tenancier du bistrot du coin qu'il vous les mette de côté. En moins d'une semaine vous pourrez vous mettre au travail.
Bon courage ! Brousaco

La bonne recette

Mousaka d'aubergines

Un de nos fidèles lecteurs, M. E. Kaesermann, tenancier de l'Hôtel de la Poste, à Château-d'Œx, a ramené cette recette de Grèce. Il nous l'envoie en soulignant qu'elle est facile à préparer, et que la **Mousaka d'aubergines** est encore meilleure réchauffée...

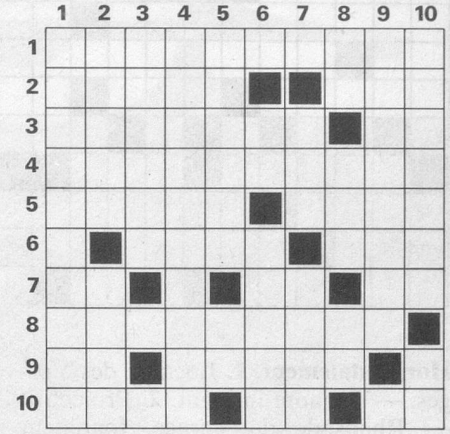
Ingrédients pour 2 personnes : 500 g d'aubergines, 1 cuillerée à soupe de beurre, 250 g de viande hachée, 1 petit verre de vin blanc, 2 tomates pelées, 1 tasse de sauce béchamel, 1 cuillerée à soupe de chapelure, 1 blanc d'œuf légèrement battu, 1 jaune d'œuf, 50 g de fromage râpé.
Peler les aubergines, les couper en rondelles, saler et réserver pendant la préparation de la viande. Cuire l'oignon dans la matière grasse, ajouter la viande et délayer à la fourchette avec un demi-verre d'eau. Incorporer les tomates, le vin blanc, saler, poivrer et laisser mijoter à couvert 45 minutes.
Rincer les aubergines, frire et dorer des deux côtés légèrement, si possible à l'huile d'olive.
Graisser un plat à gratin, le saupoudrer de chapelure, y placer la moitié des légumes.
Retirer la viande du feu, ajouter le blanc d'œuf et la chapelure. Disposer sur les aubergines et recouvrir avec l'autre moitié des légumes. Mélanger le jaune d'œuf et le fromage à la sauce béchamel et napper les légumes de cet appareil. Cuire 45 minutes à four moyen.
Cette recette peut aussi se préparer avec des tomates ou des courgettes, et en hiver avec des tomates en boîte.



— Ne me ramène plus à déjeuner tes camarades de vol, compris...
(Dessin Hervé - Cosmopress)

Mots croisés faciles

(Ce problème ne participe pas au concours mensuel.)



Horizontalement. 1. Avide de gain. — **2.** Certains disent qu'elle porte malheur. — Article.— **3.** Pays d'Afrique. — Abréviation religieuse. — **4.** Agitée de secousses brusques. — **5.** On y trouve des chiens. — Pas grand-chose. — **6.** N'est pas carré. — Connu par son Evangile. — **7.** Lettre grecque. — Phonét. : élevé. — Note. — **8.** Figures géométriques. — **9.** Ile française. — Multitudes. — **10.** Pronom. — Allemands de sinistre mémoire. — Champion.
Verticalement. 1. Butte célèbre. — **2.** Contrée de la Grèce. — Ville de l'URSS. — **3.** S'emporte facilement. — **4.** Il est atteint d'une manie dangereuse. — **5.** Très léger. — Dévêtu. — **6.** Abréviation signifiant « le même ». — Gouvernaient autrefois Venise. — **7.** Rivière de Suisse. — Ouvrent bien des portes. — **8.** Pronom. — Fleuve africain. — En matière de. — **9.** On se plaint souvent de celles de la justice. — **10.** Devient de plus en plus chère. — Médor en raffole.

Solution du problème précédent

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	E	C	R	E	V	I	S	S	E	S
2	L	U	I	■	A	N	T	I	■	E
3	E	I	R	E	■	N	A	M	U	R
4	P	S	A	L	M	O	D	I	E	R
5	H	I	■	F	I	C	E	L	L	E
6	A	N	N	E	X	E	■	I	L	E
7	N	I	A	■	U	N	I	T	E	S
8	T	E	■	A	R	T	■	U	■	■
9	I	R	I	S	E	E	■	D	O	S
10	N	E	V	E	■	S	U	E	N	T