Aidons la petite abeille à rentrer dans sa ruche

Autor(en): **[s.n.]**

Objekttyp: **Article**

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

Band (Jahr): **9 (1979)**

Heft 12

PDF erstellt am: **29.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-830060

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.

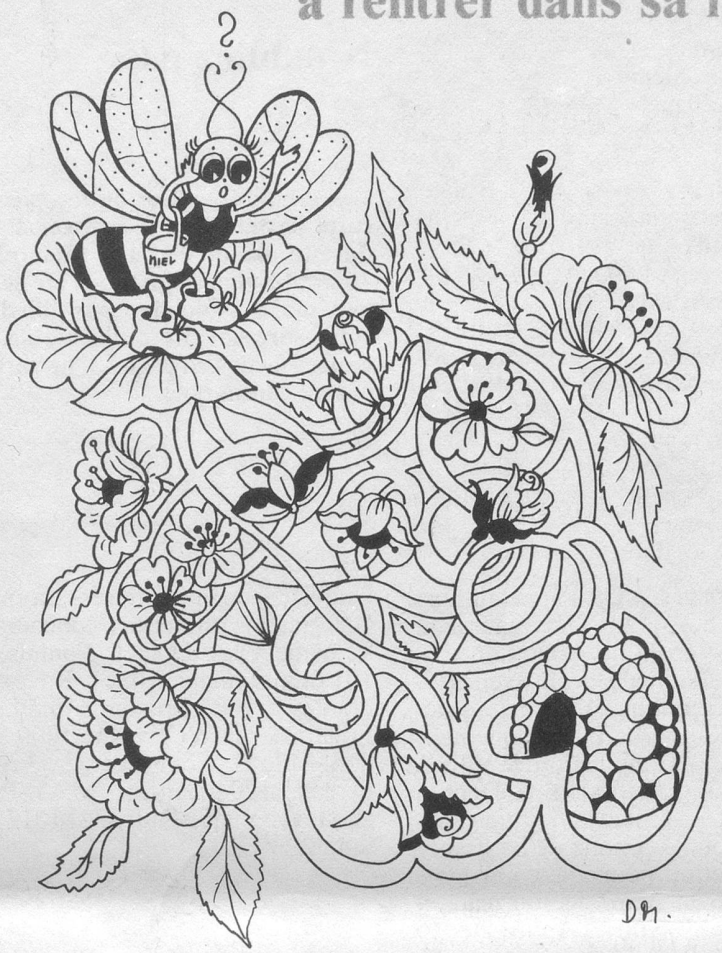
Haftungsausschluss

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

Aidons la petite abeille à rentrer dans sa ruche



La recette de Tante Jo

On croit souvent, bien à tort, qu'il est long et compliqué de préparer une bonne soupe à l'oignon. Je vous donne ci-dessous la preuve du contraire.

Soupe à l'oignon

Il vous faut:
150 gr. d'oignons;
50 gr. de beurre;
1 cuillerée de farine;
100 gr. de gruyère.

Faites doucement revenir dans une casserole les oignons émincés et le beurre. Evitez de trop les rôtir, dorez-les simplement. Saupoudrez-les d'une cuillerée de farine, laissez-les roussir, ajoutez un litre et demi d'eau, du sel, du poivre, et laissez cuire un quart d'heure.
Faites dorer au beurre de minces tranches de pain. Disposez-les dans des assiettes très chaudes et recouvrez-les de lamelles de gruyère très fines. Versez dessus la soupe à l'oignon bouillante.
Si vous préférez servir votre soupe gratinée, il suffit de la passer au four quelques minutes.

Economies d'énergie — Trucs

Lorsque vous rôtissez une viande au four, pourquoi ne pas profiter de la chaleur de ce dernier pour cuire les pomme de terre ou le riz que vous mangerez avec cette viande? Préparez la quantité de riz nécessaire dans un plat allant au four avec le double d'eau + un peu de sel et mettez le plat au four pendant 1/2 h., en prenant la peine, 10 minutes avant de passer à table, de mélanger le riz avec une fourchette car les grains du dessus ont tendance à sécher un peu. Vous aurez ainsi un riz parfaitement cuit et bien en grains.

Si vous préférez manger des pommes de terre, vous pouvez également les cuire au four en même temps que votre viande. Choisissez de préférence des pommes de terre moyennes ou petites que vous pèlerez ou non selon votre goût et mettez-les bien huilées dans une plaque à gâteau avec une pincée de sel et, si vous en avez, quelques brins de romarin.
Au bout de 45 minutes, à four chaud, vos pommes de terre seront croustillantes, bien dorées! Si vous manquez de place dans votre four, vous pouvez mettre les pommes de terre autour de la viande, dans le même plat, pour autant que vous n'ayez pas trop de jus avec votre viande.

Profitez encore de la chaleur de votre four pour y cuire des tomates fendues sur le dessus et aromatisées avec des herbes de Provence; en 15–20 minutes, elles seront prêtes. Vous pouvez aussi cuire de la même manière des morceaux de courgettes et de tomates mélangées, ce qui vous donnera une ratatouille simplifiée; pour que les courgettes soient cuites, il faut compter une bonne 1/2 h. de cuisson.

Solution des jeux de la page 33

Les plus de cent ans
1. Non, 1890. — 2. Non, 1895. — 3. Oui, 1853. — 4. Oui, 1860. — 5. Non, 1887. — 6. Non, 1886. — 7. Oui, 1863 par le suisse Henri Dunant. — 8. Oui, 1866. — 9. Oui, 1878. — 10. Non, 1889. — 11. Oui, 1867. — 12. Non, 1887. — 13. Non, 1887. — 14. Oui, 1869. — 15. Oui, 1786. — 16. Oui, 1843. — 17. Oui, 1874. — 18. Oui, 1820. — 19. Oui, 1877 Charles Cros (1881 Edison). — 20. Non, 1895.

Marquez cent
123 + 45 – 67 + 8 – 9 = 100.

Un beau compte
Avec les objets représentés (coq, dé, haie, lit, pot) on peut trouver: aidé, collais, collet, colis, coolie, coquet, décollé, dédé, délit, dépoli, dépôt, école, élie, élit, élidé, liais, licol, lily, poli.

Dominos malicieux
Tous trois présentent une anomalie. Les points du «2 blanc» doivent être en oblique. Les 3 points des deux autres sont mal orientés. Ils devraient l'être du coin supérieur droit au coin inférieur gauche.