Travaux à l'aiguille : bricolage : le protège coiffure

Objekttyp: **Group**

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

Band (Jahr): **12 (1982)**

Heft 10

PDF erstellt am: **29.05.2024**

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

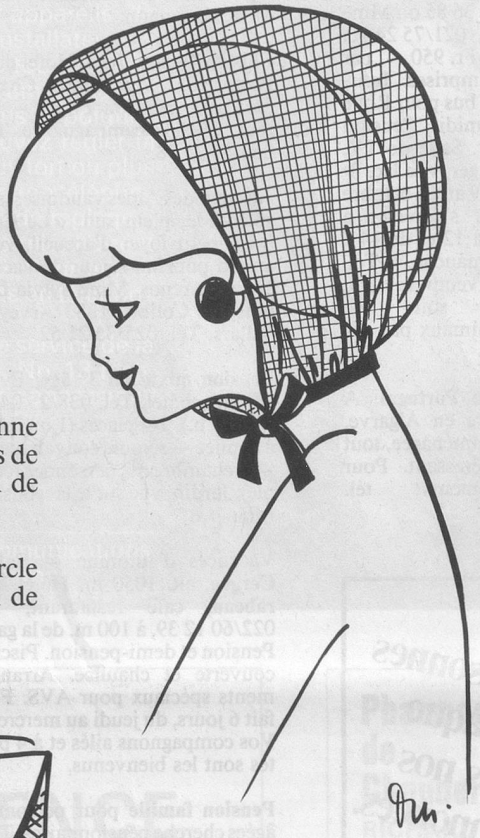
http://www.e-periodica.ch

Travaux à l'aiguille

Bricolage

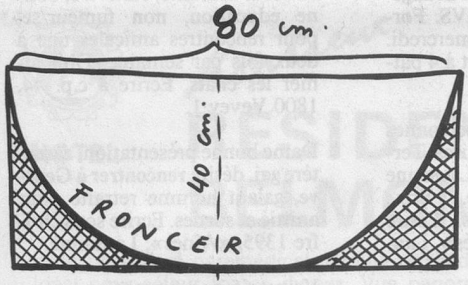
Dorianne

Le protège coiffure

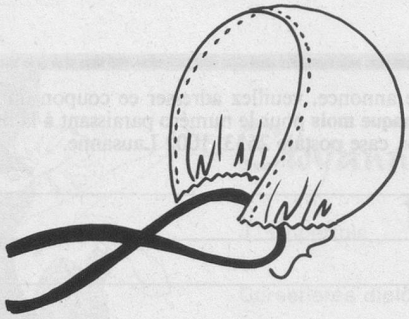


Cet accessoire utile se confectionne avec du tulle et un ruban de velours de 1 mètre de long et d'environ 1 cm de large.

Avec le tulle, formez un demi-cercle d'environ 80 cm de base et 40 cm de hauteur au milieu.



Ourlez la base et froncez le bord en demi-cercle jusqu'à une longueur de 40 cm environ.



Cousez le ruban de velours autour du bord froncé en laissant libre de chaque côté deux pans de longueur égale afin de pouvoir les nouer ensemble.

Dorianne

La recette de Tante Jo

C'est une petite gâterie du dimanche que je vous propose aujourd'hui. En effet, la viande de veau est chère; mais une fois n'est pas coutume, et cette recette est délicieuse.

Escalopes de veau niçoise

Il vous faut (pour deux personnes):
2 escalopes de veau;
1 cuiller à soupe d'huile d'olives;
15 grammes de beurre;
50 grammes de gruyère;
un bon décilitre de sauce tomate;
une tombée de vin blanc;
un peu de persil haché;
sel et poivre.

Faites chauffer l'huile dans une poêle; mettez-y les escalopes pour les dorer (3 minutes environ, à feu vif). Mettez les escalopes dans un plat à gratin beurré. Dans la poêle déjà utilisée, faites chauffer le vin blanc que vous versez ensuite sur la viande. Salez, poivrez, recouvrez de sauce tomate et posez une tranche de gruyère sur chaque escalope. Faites gratiner au four pendant 5 minutes.

Solutions des jeux

des pages 22 et 23

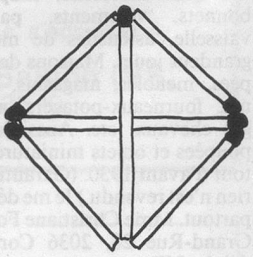
La Suisse culinaire

1. G (longeole)
2. J (Schublig de fête)
3. H (saucisse aux choux et poireaux)
4. K (spetzle au foie)
5. C (Busecca)
6. D (Fondue)
7. I (émincé de veau)
8. B (Cuchaule)
9. F (viande séchée)
10. A (laitue et saucisson)
11. E (Klöpfer)

Charade
Jour N al ai né: Journal «Aînés».

Etes-vous observateur?
Le groupe 3, bien sûr. Ça se lit sur le tronc!

Avec des allumettes
La lecture des 4 triangles se fait dans l'espace.



Observation logique
Chaque symbole se déplace d'une case en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.