Amusons-nous

Objekttyp: **Group**

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

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

Heft 1

PDF erstellt am: **31.05.2024**

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

AMUSONS-NOUS...

Sans paroles.
(Dessin de Caillé-Cosmopress)

Les enquêtes de l'inspecteur Bazot

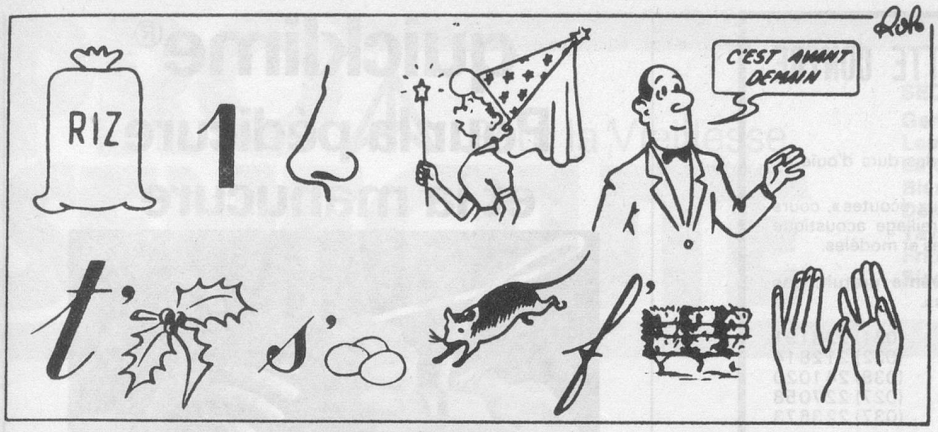
Qui a tué?

Le jeudi soir, en venant nettoyer le bureau, la femme de ménage trouva René Favre mort, tué par une balle dans la tête. Il n'y avait apparemment pas eu de lutte, car la pièce était parfaitement en ordre. Les fleurs avaient été mises dans le vase le jour précédent.

Trois personnes seulement avaient accès au bureau de René Favre: son représentant américain, Jerry Stone, son directeur-adjoint, Harry Block, et sa secrétaire privée, Mary Mist. Tous les trois nièrent avoir pénétré dans le bureau de Favre de toute la journée. Bazot inspecta les lieux et soumit immédiatement Mary Mist à un interrogatoire serré. Lorsqu'il lui apporta la preuve de sa présence chez son patron, elle avoua avoir tué René Favre par jalousie.

A la suite de quel indice l'inspecteur Bazot a-t-il pu faire avouer Mary Mist? (Cosmopress).

Vous trouverez les solutions de nos jeux en page III couverture

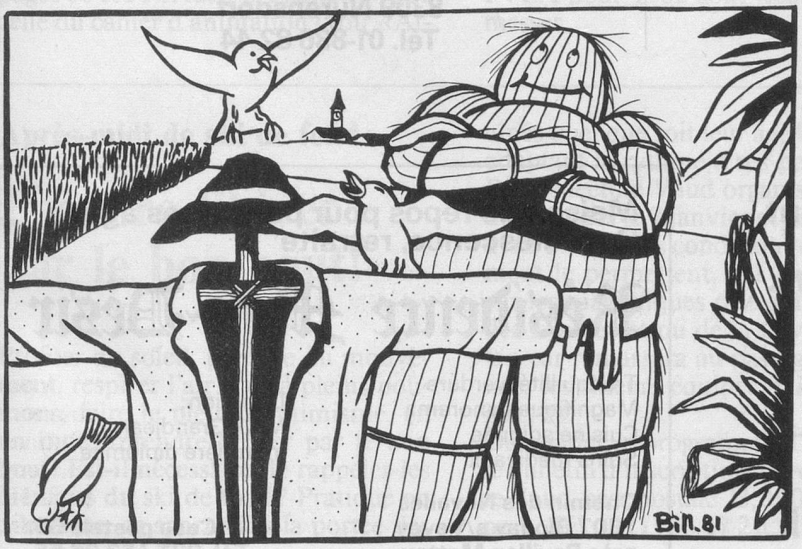


Rébus

(Cosmopress)

Le jeu des 7 erreurs

En recopiant son dessin, Pierre Billieux a commis 7 erreurs, trouvez-les!



Mots croisés faciles

(Ce problème ne participe pas au concours mensuel)

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1										
2					■			■		
3										■
4					■					
5					■				■	
6			■	■						
7										■
8				■			■			
9		■								
10						■				

Horizontalement: 1. Choix particulier. **2.** A mille pattes, paraît-il – Devant le docteur – Article contracté. **3.** Viande de porc hâchée et cuite dans la graisse. **4.** Charge – Prénom féminin. **5.** Un «loch» célèbre porte ce nom – Arme de jet. **6.** Reste à payer – Vastes étendues d'eau. **7.** Personnage de Victor Hugo. **8.** Célèbre général américain – Note – Ceux de veau sont délectables. **9.** Nattent. **10.** Endroit de repos – Fatiguée.

Verticalement: 1. Célèbre écrivain italien. **2.** Qui provoque des dépenses excessives. **3.** Pronom – Aliment apprêté. **4.** Fendus – Participe passé. **5.** Grands arbres à feuilles dentelées. **6.** Rappelais au souvenir. **7.** Massif de Provence – Appris. **8.** Entourés. **9.** Celle de l'Oncle Tom est célèbre – Vraiment très petite. **10.** Participe passé – Lentilles – Au calendrier.

Solution du problème précédent

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	M	I	S	E	R	A	B	L	E	S
2	O	N	E	S	I	M	E	■	M	I
3	N	E	M	O	■	I	L	E	S	■
4	T	S	E	T	S	E	■	T	■	M
5	E	P	E	E	■	S	E	R	B	E
6	C	E	■	R	E	■	P	I	O	N
7	A	R	T	I	S	T	I	Q	U	E
8	R	E	U	S	S	I	■	U	R	E
9	L	■	E	M	E	R	G	E	R	■
10	O	G	R	E	S	S	E	■	E	T

Pour crocheter ce pull confortable, choisissez une laine assez épaisse pour donner du corps au vêtement.

On commence ce travail par la manche.

Direction du travail: manche à manche.

Montez une chaînette de mailles libres d'environ 40 cm (largeur de la manche) et continuez en brides, tout droit sur 50 cm environ (longueur poignet-aisselle mesurée sous le bras).A cette hauteur, ajoutez à gauche et à droite de l'ouvrage, en mailles en l'air, la longueur du futur pull, 50 cm environ (aisselle-base du pull). Continuez l'ouvrage pendant 25 cm environ, toujours en bride. Pour l'encolure, partagez le travail et continuez chaque partie séparément sur environ 20 cm.

Rassemblez l'ouvrage et continuez encore une fois sur 25 cm: de ce fait, dos et devant du pull auront réciproquement la largeur du ½ tour de hanches mesuré généreusement. A cet endroit, rabaissez les mailles ajoutées de chaque côté de la première manche. Terminez la seconde de la même façon que la première.

Pliez alors l'ouvrage du haut vers le bas, depuis la ligne d'épaules et assemblez les côtés et les manches.

Dorianne

Une recette insolite

Chou-rouge en casserole

avec lard, chipolatas et bananes. Même celui qui n'apprécie pas tellement le chou-rouge sera séduit par cette recette inédite. Grâce à l'apport de la banane, ce plat prend un goût fort agréable; on peut ainsi varier un peu la cuisine traditionnelle à base de chou-rouge.

Ingrédients pour 6 personnes:

500 g de lard en tranches, entrelardé,
1 kg de chou-rouge, haché,
1 gros oignon, coupé en fines rondelles,
1 cuillerée à café de cumin,
1 cuillerée à soupe de sucre de canne,
sel et poivre
150 ml de vin rouge,
150 ml de bouillon,
1 cuillerée à soupe de vinaigre de vin,
3 cuillerées à soupe de gelée de groseilles,
8–10 chipolatas,
3 bananes Chiquita, débitées en rondelles.

Préparation: recouvrir le fond d'une casserole de tranches de lard. Ajouter le chou-rouge haché; l'oignon émincé, le cumin, le sucre de canne; saler et poivrer. Arroser de vin rouge et de bouillon. Faire chauffer le tout — casserole couverte — au four pendant 1 1/2 h., à 160°C. Sortir du four; avec une louche, puiser délicatement le jus de cuisson et le verser dans une saucière allant au feu; cuire la sauce et la laisser réduire d'un tiers, à petit feu. Ajouter vinaigre de vin et gelée de groseilles: remuer. Déposer les chipolatas et les bananes sur le chou dans la casserole, et recouvrir de sauce. Remettre la casserole — couverte — au four pour finir la cuisson 30 min. encore. Servir. Remarque: les chipolatas peuvent être remplacées par du saucisson ou des luganese (durée de cuisson un peu plus longue!).

Solutions des jeux

des pages 20 et 21

Rébus
Rien n'est fait aujourd'hui, tout sera fait demain.
Riz - un - nez - fée - aujourd'hui - t'houx - s'œufs - rat - f'haie - deux - mains)

L'inspecteur Bazot
La cigarette dans le cendrier porte une trace de rouge à lèvre. Et la femme de ménage nettoie le bureau chaque jour...

Le jeu des 7 erreurs
1. L'épouvantail a un doigt de plus.
2. Le bord du chapeau est plus bas.
3. La feuille à droite en haut est à nouveau reliée à la tige de la plante.
4. Le clocher a reçu un cadran.
5. Un épis de maïs de plus.
6. Une ombre de plus à la jonction des deux piquets.
7. L'épouvantail regarde le ciel.

Texte: Elisabeth Alexandre Dessins Joël Pavard **Editions Chancerel**

A suivre