Zeitschrift: Aînés : mensuel pour une retraite plus heureuse

Herausgeber: Aînés

Band: 12 (1982)

Heft: 5

Rubrik: La recette de Tante Jo : crème aux fraises

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: 09.07.2025

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

Travaux à l'aiguille

Bricolage

Dorianne

Cordelettes et pompons

La mode de ce printemps nous propose des accessoires en cordelettes et des pompons de soie.

Pour confectionner des ceintures ou colliers à la mode, qui s'accordent à notre nouvelle tenue d'été ou pour mettre au goût du jour une robe de l'année passée, prenons deux cordelettes de soie d'une épaisseur justifiée (plus mince pour un collier, plus épaisse pour une ceinture) et dans deux tons opposés, mais qui s'accordent ou rehaussent les couleurs du vêtement. Tournons-les l'une autour de l'autre, jusqu'à la longueur voulue, ce qui donnera une nouvelle cordelette à deux tons.

Fermons-la avec un nœud simple ou papillon et laissons tomber librement les bouts qui seront agrémentés de pompons de décoration aux extrémités.

Les cordelettes ainsi que les pompons de soie peuvent également s'acheter dans les magasins de rideaux.

Dorianne

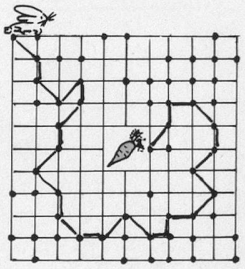
Solution des jeux

des pages 20 et 21

Rébus
C'est dans la peine que l'on voit ses amis.
(C - dans - La - P - nœud - queue - lon - voie - 16 - A - mi.)

Le clochard
Ont disparu: la bouteille de vin; la lampe de poche; le poulet; le pain (dans le panier); les pommes; le tire-bouchon; les allumettes; le sandwich; le chapeau; l'appareil de photo; le matelas pneumatique (dans la tente); le transistor; la couverture. Mais il reste à Marc... les yeux pour pleurer!

Le lièvre et la carotte



Devinettes
L'heure de la réparer.
L'ombre.
Une touche de piano.

Les mots imaginaires
Mots imaginaires: 1, 4, 7, 8, 9, 11, 14, 18 et 19.
Mots réels et leurs définitions: **2.** Aisy: bouillon de culture de ferments lactiques. **3.** Bothriocéphale: ver parasite de l'intestin grêle. **5.** Azerolier: espèce d'aubépine. **6.** Sphex: insecte voisin de la guêpe. **10.** Staphisaigre: espèce de dauphinelle du Midi, appelée aussi «Herbe aux poux». **12.** Washingtonie: palmier d'Amérique du Nord. **13.** Yéchiba: école juive. **15.** Zythogale: mélange de bière et de lait. **16.** Adoncques: alors (en vieux français). **17.** Barachois: petit port naturel peu profond. **20.** Drayoire: couteau à lame cintrée.

La recette de Tante Jo

La fraise est l'un des meilleurs fruits que nous donne la nature. On peut manger les fraises simplement avec du sucre, ou écrasées avec du sucre et du lait, ou avec de la crème battue ou non. On peut aussi, pour varier, préparer une crème savoureuse.

Crème aux fraises

Il vous faut (pour deux personnes):
250 g de fraises bien mûres;
50 g de sucre en poudre;
2 œufs;
un demi-verre de bon vin rouge.

Ecrasez finement les fraises. Ajoutez le vin. Séparez les œufs en jaunes et blancs. Battez les jaunes d'œufs avec le sucre. Mélangez avec les fraises et le vin. Faites cuire très doucement en remuant et sans laisser bouillir. Laissez ensuite refroidir. Pendant ce temps, battez les blancs d'œufs en neige aussi ferme que possible. Incorporez cette «neige» à la crème juste avant de servir dans des coupes. Dégustez...