Les trésors de Jean-Pierre Cuendet

Objekttyp: **Group**

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

Band (Jahr): **14 (1984)**

Heft 1

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

Le fond. Plat à l'achat, il faut le conserver tel, surtout pour la cuisson à l'électricité. Le diamètre est normalisé par rapport aux plaques (14, 16, 18, 20, 22, 24 cm...) Si vous ne l'avez jamais fait c'est l'occasion de mesurer le ou les plaques que vous employez le plus. Le diamètre du fond ne doit pas dépasser de plus de 2 cm celui de la plaque: ainsi une casserole de 18 cm peut aller sur une plaque de 16 ou de 18 cm. Pour le gaz, il ne faut pas acheter de casseroles de diamètre inférieur à 18 cm car ce sont les pointes des flammes qui chauffent le plus. Les manches pourraient en souffrir...

L'étiquetage bien fait et sérieux doit vous indiquer: le diamètre, l'usage (gaz-électricité), le matériau de base (acier inox, fonte émaillée...) et l'entretien.

Rappelons impérativement qu'une casserole ne s'achète jamais dans une course en car ou autour d'une tasse de thé, mais dans un magasin spécialisé, dans un rayon de commerce à succursales sérieux, ou éventuellement par correspondance, à condition que la description du catalogue fournisse les renseignements précis. Il existe d'excellents fabricants suisses et leurs marques sont suivies.

Couvercle ou pas? Parfois il est compris dans le prix, parfois non, même s'il est posé sur la casserole. Nous conseillons en général d'acheter le couvercle adéquat, qui doit bien correspondre à l'ouverture. La poignée du couvercle doit aussi être isolée, parfaitement, et facile à empoigner. Faites un essai.

Les revêtements

Le mois prochain nous vous parlerons des matériaux de base (aluminium, acier, verre, fonte) ainsi que de l'entretien. Ces matériaux se trouvent tels quels ou bien revêtus: d'émail ou de matière synthétique.

Email. Il peut recouvrir de la fonte ou de l'acier. Il est en général de bonne qualité, mais ne supporte pas le passage brusque du chaud au froid ou vice-versa. Il ne faut jamais mettre une casserole émaillée **vide** sur le feu. De l'eau chaude avec détergent doux suffit à la nettoyer. Pas de tampons métalliques. Le meilleur élément pour le lait: on devrait toujours avoir une petite casserole émaillée uniquement réservée au lait! Enfin les jolis dessins peuvent facilement «aller à table» sur un paillon: les mets restent chauds et la vaisselle demande moins de temps.

J. Ch.

Prochain article: La suite: «les matériaux, le *Teflon*, que choisir? Pour quel usage?»

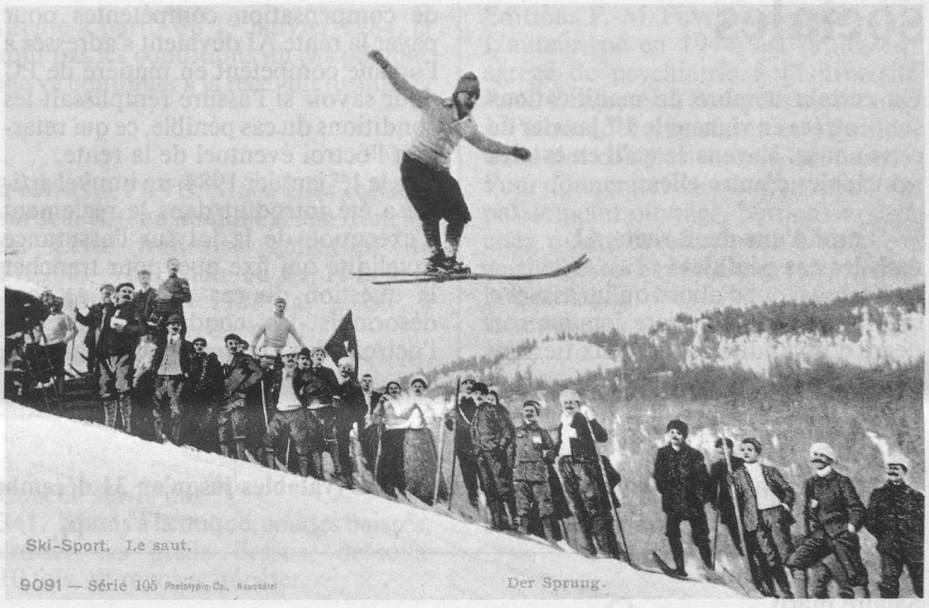
Les trésors de Jean-Pierre Cuendet

Trop souvent, des aînés hésitent à se séparer de choses qui les encombrent et pour lesquelles ils pourraient recevoir de l'argent toujours le bienvenu.

Et, trop souvent aussi, à leur départ, les héritiers qui ne s'intéressent pas à ces objets les brûlent ou les font enlever à vil prix. C'est ainsi que de petits trésors partent au «ruclon» ou en fumée.

Alors, si vous songez à faire de l'ordre dans vos greniers, n'hésitez pas à demander mon aide, bien entendu gratuite. Et, à cette occasion, mêlant l'utile à l'agréable, je risque de trouver des cartes qui compléteront heureusement mes collections: j'en salive à l'avance! (J.-P. Cuendet, rue de la Gare, 1162 Saint-Prex).

Pour ce sauteur du début du siècle, emmitouflé et les jambes bardées de bandes molleton, le principal semble être de retomber au plus tôt. En jupes bien qu'à skis, des spectatrices sont venues lui apporter le réconfort moral dont il doit avoir besoin.



La légende de cette carte du début du XXe siècle est impressionnante: descente rapide. Que l'on est loin du style de nos Colombin ou Russi!

Le bâton en mains était là pour permettre de freiner, entre les jambes, et de mieux terminer une majestueuse arabesque.