

**Zeitschrift:** Aînés : mensuel pour une retraite plus heureuse  
**Herausgeber:** Aînés  
**Band:** 3 (1973)  
**Heft:** 12

**Rubrik:** Bricolons... : Faites votre botte de Noël

### **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:** 15.04.2026

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

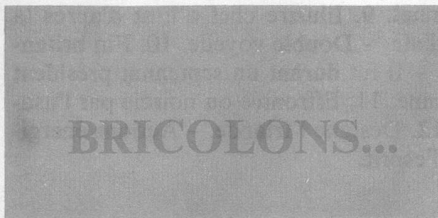
blement chauffé, 1 pincée d'épices, poivre, sel, laurier.  
 Temps de cuisson: 3 heures. Mettez l'huile dans la cocotte. Portez au feu, roulez chaque morceau de viande dans le vinaigre et jetez la viande dans l'huile. Ajoutez les dés de lard. Laissez évaporer un peu l'eau rendue par la viande.

Recouvrez avec le vin chaud. Ajoutez 2 verres d'eau. Poivrez, salez et épicez. Cette daube doit mijoter lentement dans un récipient fermé.

#### Coupes glacées aux framboises

Éléments: 300 g de fromage blanc, 2 cuillerées à soupe de crème fraîche,

100 g de sucre en poudre, 250 g de framboises (surgelées).  
 Battez énergiquement le fromage blanc avec la crème et le sucre. Ecrasez les framboises et incorporez-les au mélange. Remplissez des coupes avec cette préparation et mettez-les rafraîchir pendant une heure au moins.



## Faites votre Botte de Noël



Les fêtes mettent bien des gens dans l'embarras: on ne sait pas qu'offrir... et ce qu'on achète coûte cher. «Aînés» a trouvé pour vous une idée de cadeau original et avantageux qui fera la joie des petits et des plus grands. La botte de Noël que le Club des aînés de Plainpalais et Mme Droz de l'Hospice général vous proposent comporte deux avantages: on peut la bourrer de friandises et de menus objets de toutes sortes et elle servira de moyen de transport pour les jouets de vos petits-enfants. En voici la démonstration détaillée: alors, au travail avec nous!

**Matériel de base:** des chutes de tissu, uni ou imprimé ou l'un et l'autre; il faudra pouvoir y couper 2 carrés de 50x50 cm. Un bout de fourrure, naturelle ou artificielle (utilisez vos vieux restes!) de 45x6 cm. Ciseaux, aiguilles, fil et une lame de rasoir. On peut se procurer ce matériel n'importe où et à très bon marché.

**Patrons:** notre botte sera formée par l'assemblage de 4 éléments:

*La botte* (photo 1): bord supérieur: 23 cm; hauteur (prise au milieu): 45 cm; longueur du pied: 28 cm.

Découper 2 morceaux de tissu de cette dimension.

*La plante du pied* est une bande de 61 cm de long pour 8 cm dans la plus grande largeur. On choisira indifféremment un autre tissu ou le même.

*La fourrure* de 45x6 devra être découpée à la lame de rasoir en évitant de scier la matière. Il est prudent de marquer la ligne de coupe à l'aide d'une craie ou d'un stylo.

*Les deux poignées* se fixeront au haut de la botte. Couper pour cela 2 bandes de 28x6 cm. Rabattre 1 1/2 cm de chaque côté, piquer des deux côtés de manière à obtenir deux bandes de 28x3 cm.

**Montage:** mettre les 2 morceaux de tissu envers contre envers.

\* Faufilez la plante du pied au morceau supérieur du tissu, croix sur croix jusqu'au point, puis coudre. Ensuite faufilez puis coudre les parties restantes.

\* Fabriquer les poignées en les cousant et les piquant des deux côtés comme indiqué plus haut; coudre les deux bouts de la fourrure.

\* Coudre les poignées au haut de la botte (sur l'envers toujours) à 3 cm de chaque bord.

\* Coudre la fourrure au bord de la botte, bon côté de la fourrure contre envers de la botte; cranter le coup-de-pied.

\* Retourner le tout, puis repasser: voilà au bout de vos peines!

Nous espérons que vous aurez du plaisir à confectionner cet objet très simple.

Si, toutefois, vous éprouviez des difficultés pour un point ou un autre, vous pourrez vous faire dépanner en écrivant ou téléphonant à l'adresse suivante: Club des aînés de Plainpalais, 50, rue de Carouge, 1205 Genève, tél. (022) 20 99 57 (mardi après midi). D'autre part, et ce sera notre conclusion, si vous n'avez pas de petits-enfants à gâter avec un tel cadeau, envoyez-nous votre production: nous nous chargerons de transmettre votre cadeau à un enfant défavorisé; ainsi vous apporterez à distance la joie et l'amitié de Noël.

