Zeitschrift: Aînés : mensuel pour une retraite plus heureuse

Herausgeber: Aînés

Band: 9 (1979)

Heft: 11

Rubrik: Trucs : économie d'énergie

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

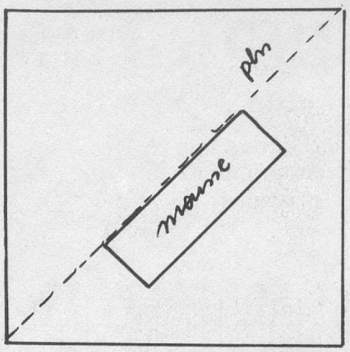
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 25.12.2025

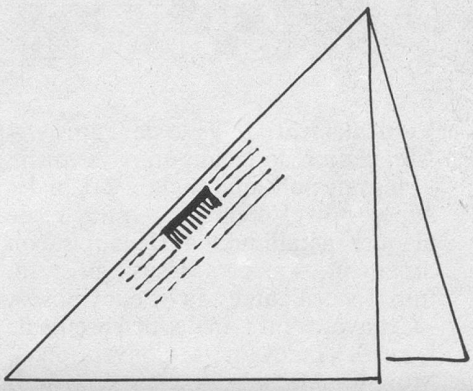
ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

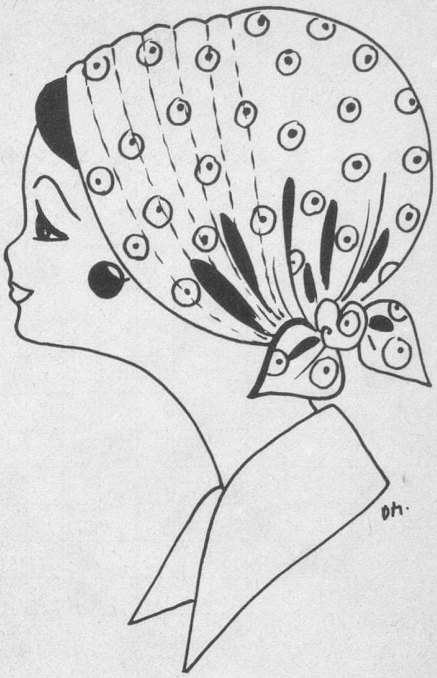
Le foulard chapeau

Vous avez certainement un foulard ou un carré de soie que vous aimez beaucoup, mais que vous ne portez pas parce qu'il glisse et donne une mauvaise allure à votre coiffure.
Je vous propose de l'arranger afin qu'il tienne définitivement. Vous pliez le carré en deux à la façon d'un triangle double et vous placez au milieu, dans le sens du pli, un morceau d'éponge acrylique de 15 × 40 cm et de 1 cm d'épaisseur. Vous le fixez par 7 ou 8 coutures égales dans le sens de la longueur ou par des piqûres en carreaux cousues par-dessus la soie.



Au milieu du devant, vis-à-vis de la pointe du triangle, à 3 cm environ du bord du pli, vous cousez un petit peigne, bord contre bord, dents vers l'intérieur, avec quelques points à l'aiguille.





Le peigne, glissé dans vos cheveux, retiendra le foulard qui aura une jolie forme grâce à la mousse éponge.

Nouez-le sur la nuque.

Dorianne

Solution des jeux de la page 25

Bon appétit!

1. Asperge. – 2. Manioc. – 3. Poire. – 4. Oranges. – 5. Maïs. – 6. Merise. – 7. Caroube. – 8. Epinard. – 9. Oseille. – 10. Radis.

Pliez bien

Seulement deux: B et C. La disposition A donnerait à la pyramide une base carrée.

Savoir compter

Il y a 83 rectangles. Soit 5 rectangles occupant respectivement 9, 10, 11, 12 et 15 cases; 3 de 7 cases et 3 de 8 cases; 2 de 6 cases; 9 de 4 cases et 9 de 5 cases; 14 de 3 cases; 20 occupant 2 cases et 18 rectangles d'une case.

Où sont-elles?

1. Nevada. – 2. Tennessee. – 3. Arkansas. – 4. Californie. – 5. Floride. – 6. Georgie. – 7. Arizona. – 8. Texas. – 9. Louisiane. – 10. Caroline du Sud. – 11. Mississippi; une autre, moins importante, est dans le Michigan. – 12. Virginie. – 13. Nevada. – 14. Ohio; une autre est en Georgie.

La recette de Tante Jo

Je suggère aujourd'hui une recette amusante à laquelle vous n'auriez sans doute pas pensé...

Les œufs frits

Il vous faut:
1 ou 2 œufs par personne;
1 jaune d'œuf;
de la panure, un peu de sel;
de l'huile à frire.

Faites cuire vos œufs mollets. Laissez-les refroidir et pelez-les. Roulez vos œufs plusieurs fois dans le jaune d'œuf et la panure à laquelle vous aurez ajouté un peu de sel, de façon à bien les enrober de ce mélange. Faites ensuite frire vos œufs à la grande friture jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Egouttez et servez avec une salade.

Economie d'énergie

Trucs

On commence vraiment à le savoir: il faut économiser l'énergie; mais pratiquement, comment y parvenir? Voici quelques suggestions applicables en cuisine:

Vous voulez cuire des nouilles, votre eau bout, vous y versez les nouilles et quand ça cuit à nouveau, vous **éteignez la plaque,** vous mettez un linge sur la marmite avec un couvercle par-dessus. Goûtez au bout de 10 à 15 minutes; le temps de cuisson, un peu plus long que si la plaque reste enclenchée, varie selon l'espèce de pâtes utilisée.

Dans le même ordre d'idées, on ne saurait trop répéter que l'on peut éteindre une plaque dès que l'eau «chante», car la plaque est assez chaude pour la fin de la cuisson. Que de fois le bruit du débordement ou des bouillonnements nous rappelle que la plaque est restée allumée!