

Zeitschrift: Aînés : mensuel pour une retraite plus heureuse
Herausgeber: Aînés
Band: 9 (1979)
Heft: 10

Rubrik: Trucs

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: 14.01.2026

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

La recette de Tante Jo

Le carrelet figure parmi les poissons les plus avantageux et les plus fins. On peut évidemment se simplifier la tâche en le faisant tout bonnement revenir au beurre. Mais il existe une recette peu compliquée qui vous donnera certainement satisfaction. La voici:

Filets de carrelet

Il vous faut:

4 à 6 filets de carrelet par personne; 1 œuf; 50 g de beurre; 1 ou 2 tomates; 1 échalote; 1 cuillerée de farine; quelques dés de lard; quelques champignons de Paris; un peu de jus de citron; un peu de persil haché; sel et poivre.

Salez et poivrez vos filets puis passez-les à la farine et à l'œuf battu. Faites-les revenir au beurre pour leur donner une belle couleur dorée. Egouttez-les et tenez-les au chaud. Couper les tomates en morceaux (pelées et épépinées, cela vaudra mieux, si vous avez le temps). Faites-les revenir avec les morceaux de lard dans un peu de beurre. Ajoutez l'échalote émincée et les champignons et laissez cuire quelques instants. Recouvrez ensuite vos filets de cette préparation et parsemez d'un peu de persil haché. Servez avec des petites pommes de terre nouvelles ou simplement avec une salade.

Les pantoufles «lapin»

«Lorsque ma petite-fille vient en visite, elle n'a jamais ses pantoufles. De toute façon, elle n'aime pas en mettre... mais elle a froid aux pieds... Peut-être que si elles étaient «amusantes» elle serait d'accord de les chausser...»

Alors, essayez:

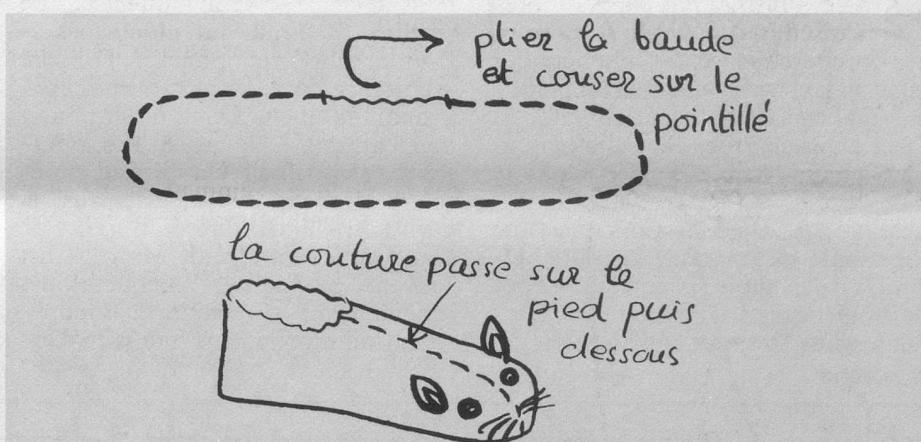
Prenez une pelote de laine épaisse (aiguilles n° 4) dans votre réserve et montez 8 mailles. Au début de chaque aiguille, augmentez d'une maille jusqu'à ce que vous obteniez 20 mailles (point mousse). Lorsque vous avez une bande de 34 cm de hauteur totale, diminuez

1 maille au début de chaque aiguille jusqu'à ce qu'il vous reste 8 mailles et arrêtez (ceci convient pour des pieds de 18 cm de long environ).

Vous pliez ensuite la bande en deux et cousez ensemble les 2 bords au point de surjet souple. La couture partira ainsi du talon, passera sous le pied, puis au bout des orteils et sur le pied. Vous laisserez alors une ouverture de 6 cm pour faire passer la cheville. Deux boutons cousus de part et d'autre de la couture feront les yeux. Vous coupez 2 demi-ovales en cuir ou en feutrine pour faire les oreilles qui seront placées derrière les yeux, un peu à l'extérieur. Pour ne pas glisser, il est préférable de coudre sous le pied une petite semelle de cuir (côté daim à l'extérieur).

Quelques brins de laine feront une moustache courte au bout du pied! Et pour la prochaine visite, vous aurez votre surprise!

A.-G. b. et M.-N. H.



Solution des jeux de la page 25

La bonne place

Autriche: en haut et en bas. Espagne: en haut et en bas. Italie: à droite. Monaco: en haut. Pays-Bas: en haut. Pologne: en bas.

Curieux proverbe

Pain tendre et bois vert mettent la maison au désert. En somme, une mise en garde contre les dépenses inconsidérées.

Le jeu du temps

1. 1956. - 2. 1934. - 3. 1946. 4. 1924. - 5. 1952. - 6. 1970. - 7. 1963. - 8. 1967. - 9. 1927. - 10. 1969. - 11. 1968. - 12. 1923.

Trucs

Que faire de tous ces savons trop petits qui glissent et s'échappent de nos mains? Prenez une lavette-gant, repliez le haut et cousez le pan; faites-en une coulisse dans laquelle passera un cordon. Mettez vos restes de savon dans ce petit sac et utilisez-le pour votre douche, puis suspendez-le bien à l'air pour qu'il sèche.

Puisqu'on en est au bain, nous ne pouvons que vous recommander d'utiliser un tapis de bain antidérapant à placer au fond de la baignoire avant de la remplir. Le bain terminé, appliquez le tapis verticalement contre les

câtelles au-dessus de la baignoire. Il y restera collé et c'est là qu'il séchera le mieux sans prendre de place!

Il vous est souvent arrivé d'avoir peur d'oublier quelque chose d'important à faire le lendemain matin! Alors, avant de vous coucher, prenez votre savon (légèrement humide) et utilisez-le comme craie pour écrire sur votre miroir ce que vous craignez d'oublier. Au moment de votre toilette, ce «pense-bête» vous sautera aux yeux. Vous l'effacerez par la suite avec un chiffon humide.

Pour celles qui aiment coudre et qui n'ont pas de craie de couturière pour relever un patron, un morceau de savon assez plat et sec fera l'affaire.