

Zeitschrift: Aînés : mensuel pour une retraite plus heureuse
Herausgeber: Aînés
Band: 10 (1980)
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

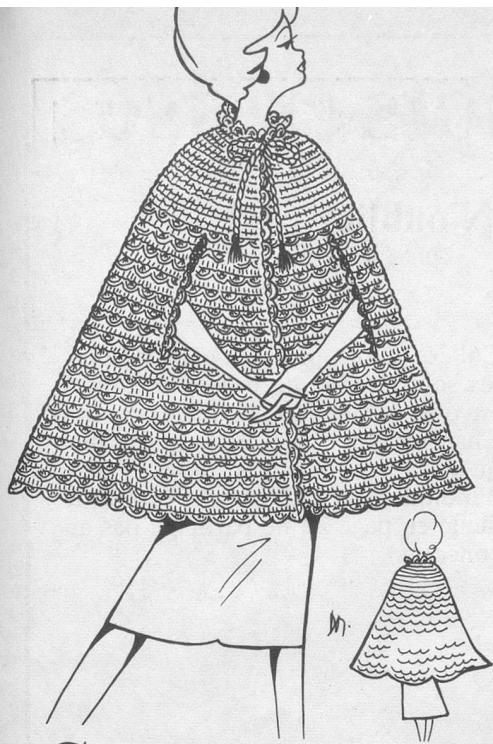
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées 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: 18.01.2026

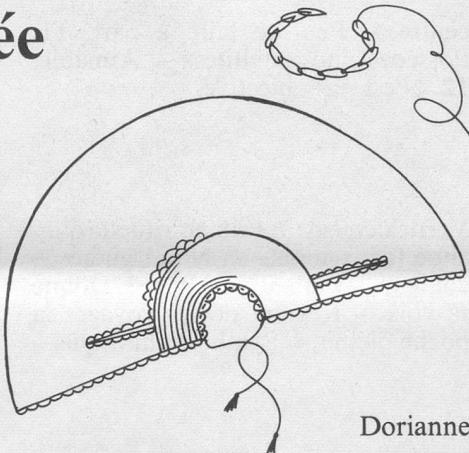
ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>



Cape pour toute l'année au crochet

Pour confectionner cette cape souple, j'ai choisi une laine angora, un crochet n° 6 et j'ai commencé le travail par une chaînette à la mesure de mon encolure.

J'ai continué le travail en bride, en doublant chaque troisième bride au 2, 5, 9 et 14^e tour: bref, j'ai augmenté l'envergure de façon que l'ouvrage épouse parfaitement mes épaules.



Dorianne

Trucs

La mode des dentelles et des broderies est revenue, mais leur entretien donne un certain travail. Pour que leur relief ressorte bien, mettez sur votre planche à repasser un tissu mou (molleton par exemple) puis votre dentelle à l'envers et repassez le tout à travers un linge humide.

A chaque changement de saison, nous ressortons de l'armoire des habits qui ont peut-être pris une odeur de «renfermé». Pour les en débarrasser, frottez-les au moyen d'une éponge avec une solution de 50% d'eau et 50% d'alcool à brûler. Puis laissez longtemps aérer, l'odeur désagréable disparaîtra.

A partir du 15^e tour, arrivée à la hauteur du buste, j'ai continué le travail au point fantaisie, coquille par exemple.

Au même endroit, j'ai partagé le travail en trois parties, en mesurant 25 cm depuis chaque bord, et j'ai continué chaque partie séparément sur 30 cm. J'ai assemblé à nouveau l'ouvrage en une seule pièce et de cette façon j'ai obtenu deux ouvertures pour passer les bras.

J'ai poursuivi mon travail d'une seule pièce jusqu'à la longueur voulue, au-dessus du genou environ.

Pour terminer, autour de tous les bords droits, j'ai crocheted un tour au point fantaisie et, fait passer, côté encolure, à travers les trous de mon point fantaisie, une cordelière de 150 cm ornée de deux pompons.

Jetée sur les épaules et fixée en nouant la cordelière, cette cape tombe légèrement en cloche et habille avantageusement chaque robe ou pantalon.

La recette de Tante Jo

Vous n'êtes pas allergique au poisson comme mon oncle Jean! Alors, essayez le délicieux petit plat que je vous propose ci-dessous:

filets de perches à la crème

Il vous faut:

Quelques filets de perches par personne,
1 petit verre de vin blanc sec,
1 échalote,
1 ou 2 décilitres de crème fraîche,
un peu de farine, un peu de beurre,
1/4 de citron,
sel et poivre.

Prenez un plat allant au four et graissez-le. Passez vos filets de perches à la farine; mettez-les dans le plat et recouvrez-les de quelques noisettes de beurre. Mettez au four pendant dix à quinze minutes. Ajoutez alors le vin blanc et l'échalote hachée. Remettez au four cinq minutes. Ajoutez la crème, le jus de citron, un peu de sel et de poivre. Remettez une ou deux minutes au four... et régalez-vous.

N.B. A défaut de perches, le carrelet peut très bien faire l'affaire. Et si vous préférez la sole... (mais c'est plus cher!)

Solution des jeux de la page 22

Calendrier des fleurs

Rose de Noël, perce-neige, violette, anémone, primevère, girofle, muguet, pivoine, rose, pois de senteur, œillet d'Inde, chrysanthème.

Le bon compte

A la base du triangle: 7 - 5 - 15 - 9. Sur les côtés: 11 - 17 - 1 - 7 et 11 - 3 - 13 - 9.

Savez-vous observer?

- Tous se terminent par la lettre Z.
- Chaque mot comporte quatre fois la même voyelle.
- Ces mots ont tous six lettres.
- Ils commencent par la lettre M.
- Ils comportent les deux lettres CH.