

Zeitschrift: Aînés : mensuel pour une retraite plus heureuse
Herausgeber: Aînés
Band: 11 (1981)
Heft: 4

Rubrik: La recette de Tante Jo : potage au cresson

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: 12.01.2026

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

La recette de Tante Jo

Je vous propose aujourd'hui un excellent potage, nourrissant sans être lourd, qui peut facilement se conserver deux jours au réfrigérateur. Une seule remarque: ne vous y prenez pas au dernier moment: la cuisson nécessite 45 minutes.

Potage au cresson

Il vous faut:

une livre de pommes de terre;
un gros bouquet de cresson;
25 gr. de crème fraîche;
un peu de bouillon, de beurre et de sel;
éventuellement quelques croûtons.

Laver, peler, couper en dés les pommes de terre. Les cuire dans l'eau en compagnie du cresson pendant 45 minutes. Passer ensuite au tamis, ajouter un peu de bouillon pour obtenir une sorte de crème.

Saler et ajouter quelques noisettes de beurre et la crème fraîche. Réchauffer si nécessaire, mais ne pas laisser cuire. Quelques croûtons améliorent encore ce délicieux potage.

Trucs

Pour mettre des restes au frigidaire, le papier genre cellophane vendu en rouleau convient très bien également. Emballez l'aliment en appuyant tout autour afin de chasser le plus d'air possible. Ce même papier est très utile pour faire un petit couvercle à mettre sur un récipient en plastique qui a perdu son couvercle d'origine (ce qui arrive souvent hélas!). En prenant un morceau de papier un peu plus grand que la surface du bocal, vous pourrez

rabattre le surplus tout autour; ça se colle contre la surface du récipient et ça reste hermétique.

Un dernier truc concernant le papier d'aluminium:

Il peut être utilisé pour nettoyer l'argenterie (cuillères et fourchettes, mais pas les couteaux dont la lame est en acier inoxydable). Mettez vos couverts dans une marmite remplie d'eau et, sur l'eau, des papiers d'aluminium récupérés et bien lavés. Faites bouillir le tout quelques minutes. Par réaction, l'oxydation des services passera sur l'aluminium qui pourra par la suite quand même être recyclé.

Solution des jeux de la page III couverture

Un bon placement

Par exemple dans l'ordre suivant: 1 - 5 - 10 - 2 - 4 - 9 - 3 - 6 - 7 - 8.

Les paires

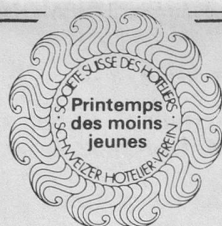
Peigne et brosse. Cornet et dé. Fourchette et couteau. Pelle et balai. Verre et bouteille. Règle et compas.

Surprise d'« Aînés »

Aine, Aise, Anes, Anis, Asie, Nais, Nies, Nias, Sain, Saine, Sanie, Saie, Sein, Sien.

La petite gloire

1. Balance. 2. Bande (pansement). 3. Table. 4. Bacille. 5. Triangle, Principe, Gouffre, Grain de sable, etc. 6. Tapisserie. 7. Comète. 8. Echelle (force du vent). 9. Mer ou terre. 10. Trompe (oreille). 11. Seringue. 12. Lois (hérédité).



A temps cléments, prix cléments

La liste des hôtels participant à cette campagne peut être obtenue auprès des guichets de gare CFF, de votre agence de voyages, ou directement de la Société suisse des hôteliers
Case postale 2657, 3001 Berne
Tél. 031/46 18 81

315 hôteliers, membres de la Société suisse des hôteliers, proposent pendant l'entresaison des prix avantageux pour le logement et le petit déjeuner, la demi-pension ou la pension complète. Ces réductions s'adressent à tous les possesseurs d'un abonnement de transport pour personnes âgées, ainsi qu'à leur conjoint.

L'Oasis

HÔTEL-PENSION

La Prise-Imer, 2035 Corcelles (NE)

Situé dans un cadre de verdure et de tranquillité, l'Oasis est un endroit idéal pour vos vacances et convalescence. Arrangement pour groupes, séminaires, fêtes de famille et mariage. Renseignements et prospectus: Tél. 038/31 58 88.

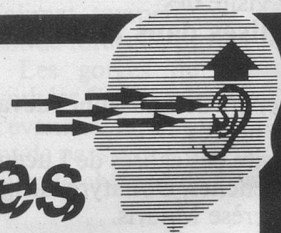
Lausa-Tours Voyages Maeder



Par monts et par vaux vous fait voir du nouveau. Une entreprise sympa qui pense aux aînés. Cars modernes, grand confort, de 7 à 55 places. Demandez notre programme d'excursion de 1/2 et 1 jour, nos voyages de 2 à 12 jours et nos vacances de rêve en 8 jours.

Bureau: Place Chauderon 4, tél. (021) 20 21 55, 24 heures sur 24.

durs d'oreilles



Grand choix d'appareils de toutes marques.

Spécialistes de la lunette acoustique, nous adaptons nos appareils **uniquement** dans nos propres cabinets de Lausanne et Fribourg.

C'est la garantie d'un service impeccable.

Essais gratuits - réparation - fournisseur AI/AVS (nous nous occupons des formalités).

Dans le même magasin: **lunetterie**, grand choix de montures, etc.

J-P. SCHMID ACOUSTIQUE

Petit-Chêne 38 (en face de la Gare)
Lausanne - tél. (021) 23 49 33