

Zeitschrift: Aînés : mensuel pour une retraite plus heureuse
Herausgeber: Aînés
Band: 12 (1982)
Heft: 1

Artikel: Plantes d'intérieur : exposition des plantes
Autor: Alexandre, Elisabeth
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-829237>

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: 06.08.2025

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

Une recette insolite

Pour crocheter ce pull confortable, choisissez une laine assez épaisse pour donner du corps au vêtement.

On commence ce travail par la manche.

Direction du travail: manche à manche.

Montez une chaînette de mailles libres d'environ 40 cm (largeur de la manche) et continuez en brides, tout droit sur 50 cm environ (longueur poignet-aisselle mesurée sous le bras). A cette hauteur, ajoutez à gauche et à droite de l'ouvrage, en mailles en l'air, la longueur du futur pull, 50 cm environ (aisselle-base du pull). Continuez l'ouvrage pendant 25 cm environ, toujours en bride. Pour l'encolure, partagez le travail et continuez chaque partie séparément sur environ 20 cm.

Rassemblez l'ouvrage et continuez encore une fois sur 25 cm: de ce fait, dos et devant du pull auront réciproquement la largeur du 1/2 tour de hanches mesuré généreusement. A cet endroit, rabaissez les mailles ajoutées de chaque côté de la première manche. Terminez la seconde de la même façon que la première.

Pliez alors l'ouvrage du haut vers le bas, depuis la ligne d'épaules et assemblez les côtés et les manches.

Dorianne

Chou-rouge en casserole

avec lard, chipolatas et bananes. Même celui qui n'apprécie pas tellement le chou-rouge sera séduit par cette recette inédite. Grâce à l'apport de la banane, ce plat prend un goût fort agréable; on peut ainsi varier un peu la cuisine traditionnelle à base de chou-rouge.

Ingrédients pour 6 personnes:

500 g de lard en tranches, entrelardé,
1 kg de chou-rouge, haché,
1 gros oignon, coupé en fines rondelles,
1 cuillerée à café de cumin,
1 cuillerée à soupe de sucre de canne,
sel et poivre
150 ml de vin rouge,
150 ml de bouillon,

1 cuillerée à soupe de vinaigre de vin,
3 cuillerées à soupe de gelée de groseilles,
8-10 chipolatas,
3 bananes Chiquita, débitées en rondelles.

Préparation: recouvrir le fond d'une casserole de tranches de lard. Ajouter le chou-rouge haché; l'oignon émincé, le cumin, le sucre de canne; saler et poivrer. Arroser de vin rouge et de bouillon. Faire chauffer le tout — casserole couverte — au four pendant 1 1/2 h., à 160°C. Sortir du four; avec une louche, puiser délicatement le jus de cuisson et le verser dans une saucière allant au feu; cuire la sauce et la laisser réduire d'un tiers, à petit feu. Ajouter vinaigre de vin et gelée de groseilles: remuer. Déposer les chipolatas et les bananes sur le chou dans la casserole, et recouvrir de sauce. Remettre la casserole — couverte — au four pour finir la cuisson 30 min. encore. Servir. Remarque: les chipolatas peuvent être remplacées par du saucisson ou des luganese (durée de cuisson un peu plus longue!).

Solutions des jeux des pages 20 et 21

Rébus

Rien n'est fait aujourd'hui, tout sera fait demain.

Riz - un - nez - fée - aujourd'hui - t'houx - s'œufs - rat - f'haie - deux - mains)

L'inspecteur Bazot

La cigarette dans le cendrier porte une trace de rouge à lèvres. Et la femme de

ménage nettoie le bureau chaque jour...

Le jeu des 7 erreurs

1. L'épouvantail a un doigt de plus.
2. Le bord du chapeau est plus bas.
3. La feuille à droite en haut est à nouveau reliée à la tige de la plante.
4. Le clocher a reçu un cadran.
5. Un épis de maïs de plus.
6. Une ombre de plus à la jonction des deux piquets.
7. L'épouvantail regarde le ciel.

Texte: Elisabeth Alexandre

Dessins Joël Pavard

Editions Chancercel



A suivre