

Zeitschrift: Aînés : mensuel pour une retraite plus heureuse
Herausgeber: Aînés
Band: 12 (1982)
Heft: 4

Rubrik: Amusons-nous

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](#)

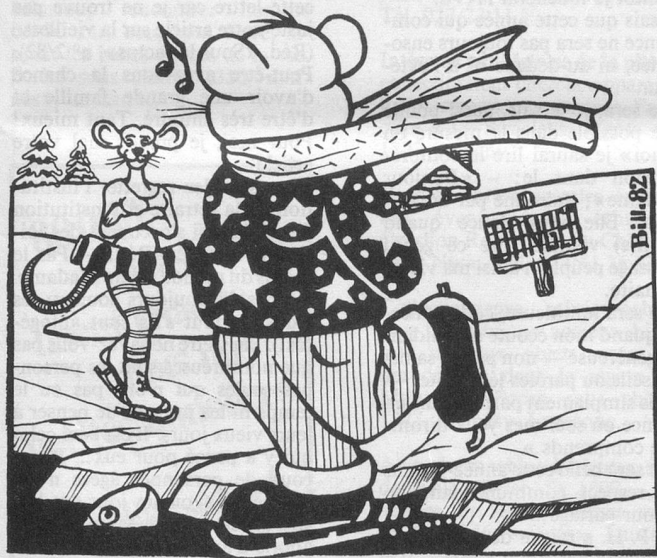
Download PDF: 13.01.2026

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

AMUSONS-NOUS...

Les 7 erreurs

En recopiant son dessin, Pierre Billieux a commis 7 erreurs. Trouvez-les!



Vous trouverez les solutions de nos jeux en page III couverture

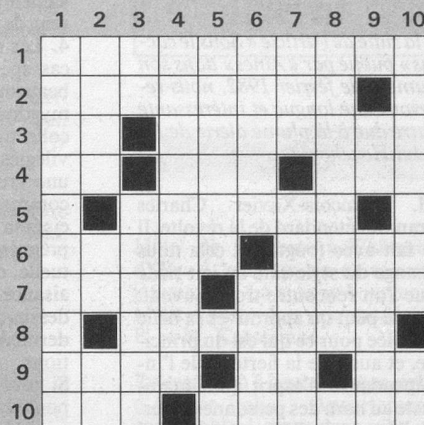
Rébus (et bon conseil)



(Cosmopress)

Mots croisés faciles

(Ce problème ne participe pas au concours mensuel)



Horizontalement: 1. Héroïne d'Alphonse Daudet. 2. Il a l'esprit pratique. 3. Sorte de règle. – Est très maigre. 4. Article arabe. – En passant par. – Plante parasite des arbres. 5. Etranger pour les Allemands. 6. Extraordinaire. – Mille pattes. 7. Exprimé. – Sa mère s'appelait Marie. 8. Recouverte à nouveau d'une couche d'étain. 9. Pays d'Asie. – Se rend. – Coutumes. 10. Agent secret de Louis XV. – Voisine de Tourbillon.

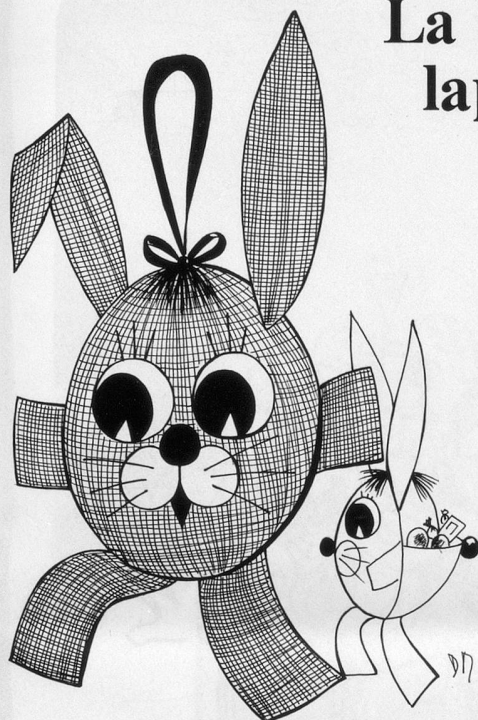
Verticalement: 1. Relative à des vaisseaux. 2. Vrai. – Aux deux bouts d'un nom. – La mi-août. 3. Article. – Chef-lieu de canton de l'Isère. 4. Elles s'occupent d'animaux. 5. Imitation. 6. Fils d'Abraham. – Ile d'Indonésie. 7. Pour abrégé. – De l'hiver. 8. D'une extrême blancheur. 9. Possédé. – Faible clarté. 10. Araignées. – Pronom.

Solution du problème précédent

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	M	I	M	I	P	I	N	S	O	N
2	A	N	I	M	E	R		E	R	E
3	I	D	E	A	L		C	R	I	C
4	N	E		N	E		L	I	N	E
5	T		E			L	I	N		S
6	E	S	T	A	M	I	N	E	T	S
7	N	E	U	V	E	S		R	U	A
8	A		V	E	T	I	R	A		I
9	N	U	E		R	E	A		U	R
10	T	E	R	R	O	R	I	S	T	E



La poupée lapin-sac-à-pyjama



Dans des restes de tissu, vous couperez les formes à la grandeur voulue.

Cousez-les ensemble et remplissez-les, également les oreilles, mais très légèrement, avec des morceaux d'éponge acrylique.

Le sac à pyjama est cousu sur le dos de la poupée.

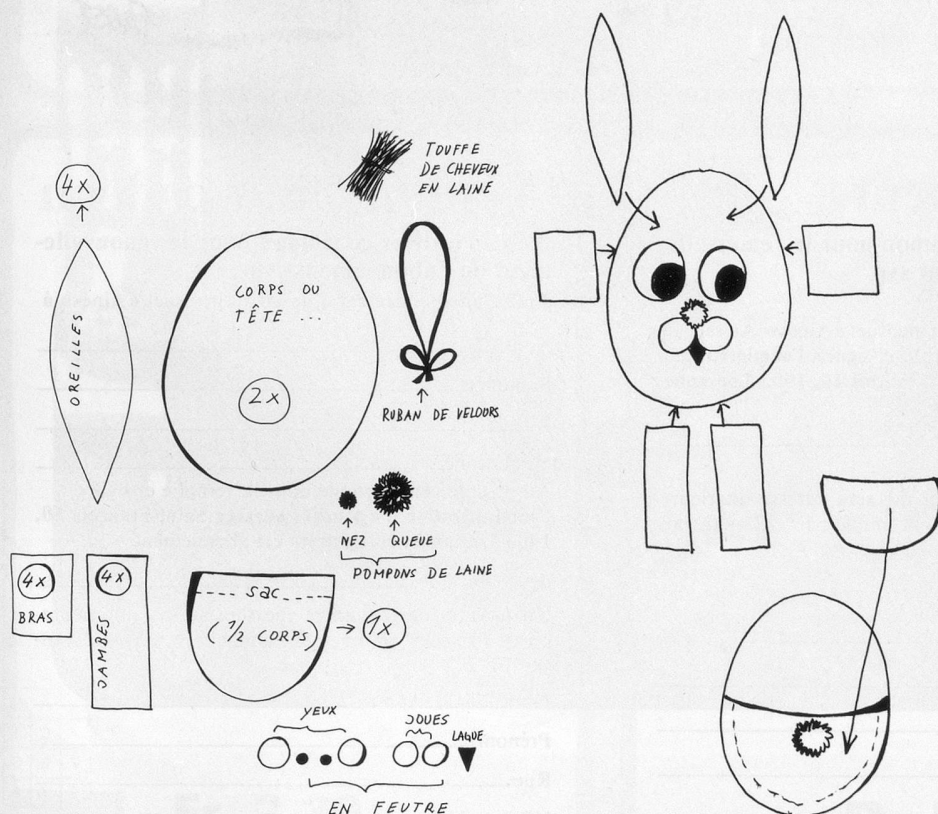
Un ruban de velours sert à la suspendre.

La touffe de cheveux est en fil de laine, le nez et la queue sont en pompons de laine.

Les motifs de la figure (yeux, etc...) sont en feutre découpé.

Comme cadeau de Pâques, remplissez le sac à dos de cet amusant lapin avec du chocolat, des bonbons, etc...

Dorianne



La recette de Tante Jo

Une recette de jambon... banal, me direz-vous! Cru, c'est quelconque; cuit, c'est trop abondant et trop long à cuire, mais... essayez donc ce qui suit:

jambon sauce exquise

Il vous faut (pour deux personnes):

3 dl de crème;
1/2 dl de madère;
un petit verre de cognac;
un peu de concentré de tomate;
1 cuiller de farine;
sel, poivre, un peu de cayenne, un peu de paprika;
et bien sur, deux ou trois belles tranches de jambon de campagne.

Mélangez à la crème fraîche tous les ingrédients énumérés ci-dessus. Beurrez un plat allant au four. Disposez dans ce récipient vos tranches de jambon roulées. Versez la sauce dessus et cuisez lentement au four pas trop chaud.

Servez avec du riz, des nouilles ou de la purée de pommes de terre.

Solution des jeux

de la page 37

Les 7 erreurs

Des cheveux sur la tête de la souris.

Un collier autour de son cou.

Le poisson a une lèvre.

Un nez pour le patineur.

Dans le bas de son pull, une étoile s'est transformée en flocon.

La cheminée de la maison a disparu.

A droite, un tas de neige supplémentaire.

Rébus

Faire un heureux c'est mériter de l'être.

(Fer-un-nœud-R'œufs-c-mère-i-t-2 lettres).