

**Zeitschrift:** Aînés : mensuel pour une retraite plus heureuse  
**Herausgeber:** Aînés  
**Band:** 13 (1983)  
**Heft:** 11

**Rubrik:** La recette de Tante Jo : soufflé de boeuf

### **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:** 15.01.2026

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

## Travaux à l'aiguille

### Bricolage

Dorianne



## Sac à pyjama ou à linge

pour la chambre d'enfant

Si vous avez des restes en tissu de coton, il vous sera facile de confectionner ce charmant sac à pyjama ou à linge.

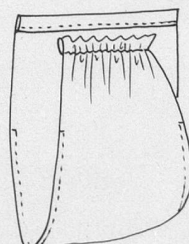
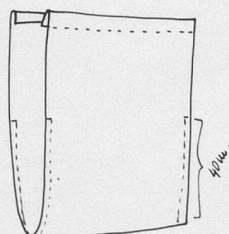
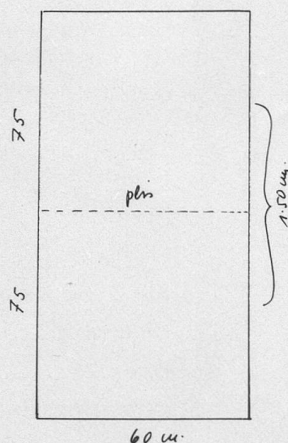
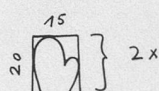
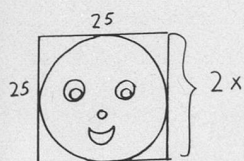
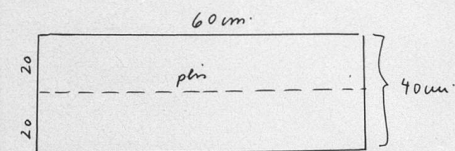
Pour la tête, il vous faudra 2 cercles, coupés dans 2 carrés de 25 x 25 cm environ. Cousez-les ensemble et retournez la pièce.

Pour les bras, vous coupez un morceau de 60 x 40 cm que vous pliez dans le sens de la longueur, cousez et retournez.

Les mains sont coupées dans deux rectangles de 15 x 20 cm, cousez et retournez.

Ces quatre morceaux sont légèrement rembourrés avec de la mousse acrylique, en morceaux, pour donner de la tenue. Assemblez-les.

Les yeux, le nez et la bouche sont coupés dans du feutre et collés sur la tête, mais vous pouvez aussi les broder et utiliser des petits boutons pour les yeux.



La frange peut être en laine ou en fourrure, que vous cousez sur le sommet de la tête. En haut, au milieu de la tête, fixez un ruban de tissu ou de velours, pour pouvoir suspendre l'ensemble. Pour la jupe, le sac, vous assemblez des morceaux de tissu afin d'obtenir un rectangle de 150 x 60 cm environ. Vous le pliez dans le sens de la largeur. Depuis ce pli, vous piquez de chaque côté sur 40 cm et vous retournez l'ouvrage.

Les deux bords opposés au pli sont repliés sur 5 cm, cousus, froncés et appliqués sur le dos et le devant de la pièce représentant les bras, en laissant une ouverture de chaque côté, que vous ourlez pour bien terminer.

Dorianne

## La recette de Tante Jo

Ma recette d'aujourd'hui est peut-être un peu moins simple que celles que je vous propose habituellement, mais elle vous permettra d'utiliser des restes de viande pour préparer un plat consistant et succulent.

### Soufflé de bœuf

Il vous faut (pour 2 personnes):

100 gr. de restes de viande de pot-au-feu (bœuf);  
25 gr. de jambon maigre;  
2 œufs;  
1 petite tasse de béchamel;  
25 gr. de beurre;  
sel et poivre.

Hachez finement la viande cuite et le jambon (moulinette de préférence). Placez cette viande dans une terrine. Ajoutez les jaunes d'œufs et le beurre un peu ramolli. Mélangez avec soin. Ajoutez ensuite la béchamel (froide), salez et poivrez. Ajoutez enfin les blancs d'œufs battus en neige ferme. Placez votre mélange dans un moule à soufflés beurré. Faites cuire à feu moyen au four pendant 20 à 30 minutes et servez immédiatement.

### Solution des jeux

de la page 21

Chacun à sa place...

|   |   |   |   |           |
|---|---|---|---|-----------|
| S | P | B | D | A         |
| E | O | O |   | ROUGIR    |
| A | J | O |   | URNÉE R   |
| O | R | D |   | SILENCE   |
| U | T | I | S | E         |
| R | O | R |   | EGORGER   |
| N | U |   | R | E         |
| E | R |   | V | C         |
| R | T |   | I | O         |
|   | P | O |   | DRILL     |
| N | A | T | A | T         |
| R | T | T | A | E         |
| M | I |   | J | G         |
| E | N |   |   | QUADRILLE |

Sept et deux

Grille A: colonne 1, Rosalie  
colonne 2, Thérèse

Grille B: colonne 1, Nicolas  
colonne 2, Francis