Zeitschrift: Aînés : mensuel pour une retraite plus heureuse

Herausgeber: Aînés

Band: 15 (1985)

Heft: 7-8

Rubrik: Aînées : de bric et de broc

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: 13.12.2025

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

aînées

PAR ISABELLE

La dame du mois

Gisèle Halimi, avocate, née le 27 juillet 1927 à Tunis. Inscrite au Barreau de Paris en 1956, elle plaide au sein du «collectif» FLN et se passionne pour la défense des rebelles en France et en Algérie. La paix revenue, elle choisit la cause des femmes et crée, avec d'autres féministes, le mouvement pour la libéralisation de l'avortement, «Choisir». Puis, elle se lance dans une autre bataille, la lutte contre le viol. C'est une femme courageuse et talentueuse qui se donne pleinement aux causes qu'elle défend.

Rien ne contribue davantage à la sérénité de l'âme que de n'avoir aucune opinion!

G.-C. LICHTENBERG
Aphorismes

Simplifions la préparation des desserts...

Le spécialiste des desserts *Oetker* propose maintenant la gélatine moulue en sachet (comme la poudre à lever et le sucre vanilliné) à la place de la gélatine en feuilles qui a fait ses preuves mais dont l'emploi est un peu compliqué. Une cuillerée à café rase de gélatine en poudre correspond à deux feuilles, ce qui fait que chaque recette peut être réalisée sans problème. En outre, *Oetker* a édité une nouvelle brochure de recettes que l'on peut trouver dans les magasins d'alimentation où ce nouveau produit est en vente, ou, la demander directement auprès de l'éditeur: Oetker AG/SA, 4652 Winznau, qui vous l'enverra gratuitement.

Chapitre salades

Les salades ont acquis une popularité et une importance indéniable pour une saine alimentation, que ce soit comme mets principaux, garnitures décoratives ou entremets raffinés. La nouvelle sauce à salade au yogourt prête à l'emploi *Emmi* permet des menus légers, préparés rapidement et peu caloriques. Elle est fraîche, aromatique et savoureuse, disponible en 2 sortes: French et American Dressing. Ces deux sauces sont réalisées sur la base de yogourt frais partiellement écrémé

et d'herbes aromatiques; la qualité American Dressing est enrichie de tomates. Vous trouverez ces 2 produits dans tous les commerces spécialisés de la branche alimentaire et apprécierez la saveur nouvelle de vos salades estivales...

Vêtements

En été, les **vêtements de coton** (robes, pantalons) sont très agréables à porter mais, malheureusement, ils se froissent facilement. Pour y remédier en partie, remplacez votre adoucisseur au dernier rinçage par un peu d'amidon liquide.

Pour protéger vos vêtements de **la voracité des mites,** placez dans vos armoires du sureau fraîchement coupé.

Cuisine

Pour l'apéritif, proposez à vos invités des amuse-bouches différents:
Farcissez des pruneaux dénoyautés de jambon, de roquefort malaxé avec du beurre ou de foie de volaille cuit...
Enveloppez d'une tranche de lard maigre chaque pruneau dénoyauté et passez rapidement au grill...
Etendez de la pâte feuilletée à 2 mm d'épaisseur, passez au jaune d'œuf et saupoudrez, à votre goût de cumin, fromage râpé, d'un morceau d'anchois, etc. Découpez en rectancgles et passez au four...
Vous obtiendrez un franc succès et cela changera des éternelles chips, flûtes et cacahouètes...

Vous suspendez vos **poêles et casseroles** contre le mur et cela laisse de vilaines traces sur la peinture. Pour éviter cela, fixez de petites cales de bois (ou de liège) à l'endroit du frottement.

La recette de Tante Jo

Le jambon est bien pratique; on peut le préparer de moult façons. Ce qui importe, c'est qu'il soit beau et frais.

Jambon aux raisins

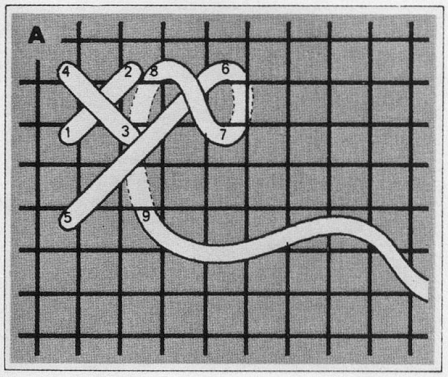
Il vous faut (pour 4 personnes):
4 belles tranches de jambon;
50 g de raisins de Corinthe;
1 cube de concentré de sauce brune;
1 grand verre de bouillon ou d'eau;
1 petit verre de madère;
un peu de sel,
un peu de graisse ou de beurre.

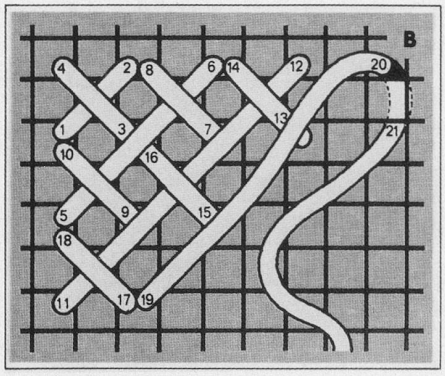
Commencez par faire tremper les raisins dans de l'eau tiède pendant une heure. Beurrez ou graissez un plat allant au four. Mettez-y les tranches de jambon roulées. Recouvrez avec une sauce préparée comme suit: délayez la sauce brune dans le bouillon chaud (ou l'eau) que vous faites cuire légèrement. Salez un peu, ajoutez le madère, puis les raisins égouttés. Mettez au four jusqu'à ce que le jambon soit bien chaud.

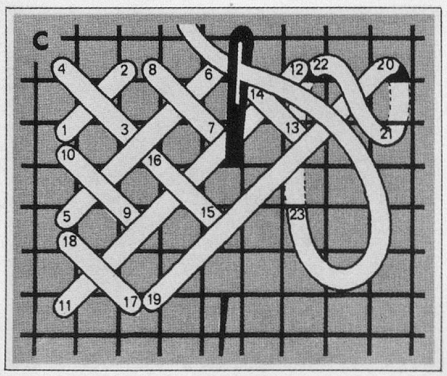
Bricolage: couvre-livre

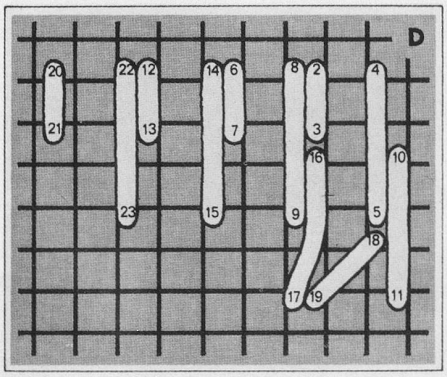
Fournitures:
Du canevas unifil de dimensions légèrement supérieures aux mesures du livre que vous désirez recouvrir.
De la toile pour doubler votre broderie.
De la laine tapisserie DMC, aux coloris de votre choix.
Brodez selon schémas proposés au point de tissage.
Pour les finitions, doubler la broderie avec la toile marine.
Faites un repli de 3 cm de chaque côté que vous fixez à points de surjet, et glissez-y votre album.
(Modèle extrait de l'album *La Tapisserie facile,* publié par les Editions DMC dans la collection «apprendre pour créer»).

Point de tissage:
Il présente un tissage diagonal sur l'endroit (C) et des points verticaux sur l'envers (D).
Commencer dans l'angle supérieur gauche par un point de croix simple (A). Puis exécuter le point en deux temps.
1er temps: un long point montant lancé obliquement de gauche à droite sur toute la longueur à remplir (A).
2e temps: chevaucher ce fil de demi-points de droite à gauche en évitant de mordre dans le fil lancé ou dans les points terminés (B) et (C).
Ce point convient au remplissage des grandes surfaces.
Canevas unifil ou canevas Pénélope.









Troc

Je désire échanger un canapé et fauteuil en chêne, confortables, dossier haut, en bon état, contre 1 ou 2 vélos: 1 vélo fille «20», 3 vitesses et 1 vélo adulte, 5-10 vitesses. C. Felber, tél. 021/24 08 73.

Attention au feu!

Plus de 20 000 incendies se produisent chaque année en Suisse et une recherche du Centre d'information pour la prévention des incendies (Cipi) à Berne, a démontré que la cuisinière est à l'origine d'un incendie sur huit: nous vous proposons donc quelques recommandations afin d'éviter un malheur:
avant de quitter l'appartement, vérifiez si toutes les plaques sont éteintes;
ne quittez pas la cuisine lorsque vous faites chauffer de la graisse ou de l'huile;
contrôlez régulièrement ce qui cuit sur une plaque allumée;
baissez le feu lorsque le téléphone sonne, la conversation pourrait vous distraire;
restez calme et rappelez-vous... **le numéro de téléphone des pompiers est le 118.**