Zeitschrift: Aînés : mensuel pour une retraite plus heureuse

Herausgeber: Aînés

Band: 10 (1980)

Heft: 4

Rubrik: Trucs

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: 02.07.2025

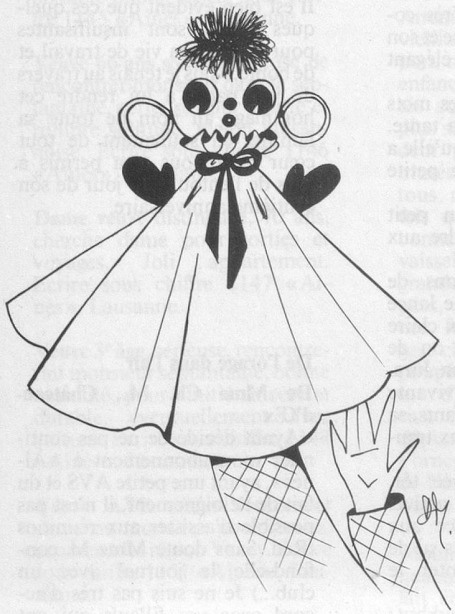
ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Travaux à l'aiguille

Bricolage

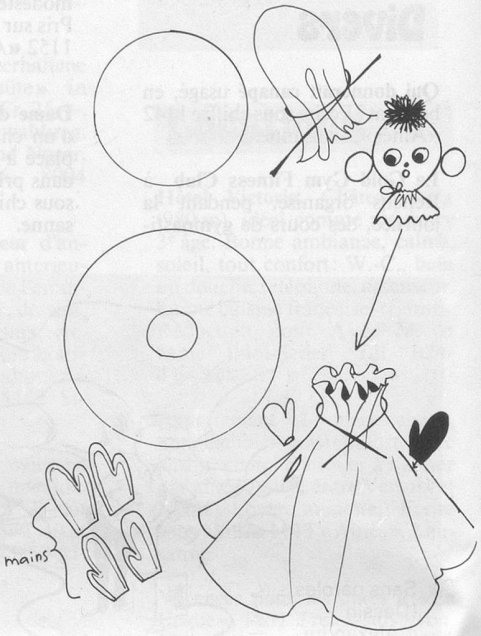
Dorianne

Une marionnette



Avec deux morceaux de tissu coupés en cercle, vous pouvez fabriquer cette amusante marionnette qui fera plaisir à vos petits-enfants.
Pour la tête, couper dans un reste de tissu un rond d'environ 30 cm de circonférence.
Rembourrer et fermer le bas avec un ruban.
Sur l'un des côtés, coller le nez, la bouche et les yeux, découpés dans du feutre; au sommet de la tête, fixer un pompon géant en guise de cheveux. Deux anneaux de rideaux feront office de boucles d'oreille et donneront à la poupée un petit air sophistiqué.
Le deuxième rond doit avoir une circonférence assez grande, d'environ 50 cm.
Au milieu, pratiquer une ouverture pour pouvoir fixer la tête à l'aide d'un ruban de velours fermé par un joli nœud.
Des deux côtés, incorporer deux petites mains, dans lesquelles on fera glisser ses doigts pour articuler la marionnette.
Garder également un petit espace au bas de la tête pour la même raison.

Dorianne



Trucs

Maintenant nous sommes habitués aux sacs à poubelles qui se transportent plus aisément que les vieilles poubelles bruyantes et «brinquebalantes» d'antan, mais qui sont toujours si vite pleins! Voici deux petits trucs qui permettent de gagner de la place:

Lorsque vous jetez une boîte de conserve, enlevez entièrement avec un ouvre-boîte le haut et le bas que vous remettrez dans la boîte, puis posez celle-ci par terre et écrasez-la avec votre pied afin d'obtenir un rectangle plat.

Sans paroles
(Dessin de Mena
Cosmopress)

Voici un autre truc très connu mais qu'il est bon de rappeler:

Lorsqu'un berlingot est vide, décoller chacun de ses quatre angles et aplatir l'emballage, ce qui vous permettra de le glisser dans le bord de votre poubelle.

Le printemps approche et les nettoyages aussi... Une fois de plus les dessus d'armoires sont très empoussiérés. Lorsque vous les aurez nettoyés, recouvrez-les de feuilles de papier de journal que vous n'aurez qu'à retirer et remplacer lors des «à fonds» suivants.

Pour nettoyer et rafraîchir vos boiseries, plutôt que d'acheter un produit sophistiqué (et coûteux...) préparez quelques litres d'eau chaude additionnée de pétrole (pour 3 l eau, 1/4 l pétrole).

Le couvercle d'un bocal est toujours difficile à ouvrir. Pour vous éviter des efforts, tapez sur le pourtour de celui-ci avec une bûche ou un autre objet en bois assez lourd.

La recette de Tante Jo

Les carottes à l'eau, c'est bon, c'est sain, c'est léger, c'est tout ça, mais c'est un peu monotone, non? Pourquoi ne pas essayer, par exemple, de préparer des

Carottes à l'Andalouse

Il vous faut (pour 2 personnes):
250 g de carottes;
25 g de beurre;
1 blanc d'œuf;
1 petite cuillerée de farine;
un tout petit peu de cognac;
un peu de noix de muscade;
un peu de sel.

Laver les carottes et les éplucher. Les faire cuire 40 minutes à l'eau bouillante salée. Les égoutter. Les passer au tamis. Y ajouter la farine, une noix de beurre, le cognac et un peu de muscade râpée et de sel. Inclure ensuite le blanc d'œuf battu en neige ferme. Faire doucement dorer votre mélange dans une poêle où vous aurez mis un peu de beurre.