

Zeitschrift: Aînés : mensuel pour une retraite plus heureuse
Band: 10 (1980)
Heft: 7-8

Rubrik: Trucs

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 17.11.2024

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

A vos fourneaux!

Pour profiter encore des légumes de saison, je vous propose aujourd'hui un mets à la fois savoureux, consistant sans être lourd, et surtout bon marché.

Il s'agit du

gratin d'aubergines

Il vous faut: (pour deux personnes)

2 aubergines;
3 ou 4 tomates;
1 oignon;
50 g de gruyère râpé;
sel et poivre;
un peu d'huile (d'olives de préférence).

Laver les aubergines et les peler éventuellement (cela dépend des goûts!). Les faire bouillir pendant 3 à 4 minutes. Les égoutter. Emincer l'oignon et le faire blondir dans l'huile. Y ajouter les tomates coupées en rondelles; cuire quelques minutes seulement.

Dans un plat à gratin huilé, disposez une couche d'aubergines (également coupées en tranches), une couche du mélange tomates-oignons, une couche de gruyère, etc. Salez et poivrez. La dernière couche doit être recouverte de gruyère râpé. Ajoutez très peu d'huile et faites gratiner à four chaud pendant 15 à 20 minutes.

Vous avez un invité particulièrement difficile, qui n'aime pas le poisson, qui ne supporte pas les mets en sauce à la crème et qui est pourtant gourmet. Pour lui, je vous propose une viande dont il se pourléchera les babines.

Steak au poivre

Il vous faut (pour deux personnes):

2 jolis steaks;
un tout petit verre de cognac;
10 grains de poivre blanc;
40 g de beurre.

Faire macérer le poivre dans le cognac plusieurs heures avant la cuisson (la veille si possible).

Faire fondre le beurre dans une petite poêle et faire cuire les steaks au degré voulu, puis les tenir au chaud pendant que vous déglacez la poêle avec le cognac dont vous avez retiré les grains de poivre. Ajoutez une noix de beurre, enflammez le mélange et versez-le sur les steaks.

Tante Jo

«Momie»

C'est une recette toute simple, vite préparée et qui met un peu de gaieté sur la table.

Une saucisse de veau ou un schublig;

un peu de pâte feuilletée;
un jaune d'œuf.

Abaissez la pâte feuilletée à 1-2 mm et découpez des bandes de 2 cm de large. Entourez votre saucisse de ces bandes, badigeonnez avec le jaune d'œuf et mettez à four chaud. Cuisson environ 10 minutes, jusqu'à ce que la pâte ait gonflé et ait pris une belle couleur dorée.

Servez chaud avec une bonne salade.

Isabelle

TRUCS

Vous venez d'acheter un article ménager en métal ou en plastic, et vous déplorez le fait que l'étiquette du prix ou toute autre étiquette adhésive laisse des traces de colle que ni le détergent ni l'eau chaude ne font disparaître. Ne grattez surtout pas avec un abrasif. Pour les objets en métal, frottez à l'aide d'un coton imbibé de dissolvant à ongles, et pour les articles en plastic, utilisez de l'alcool à 90°. (Surtout pas de dissolvant ou d'acétone sur le plastic; il fondrait.)

Les objets en cristal qui ont perdu leur éclat le retrouveront si vous passez sur leur surface un coton imbibé d'ammoniac. Lavez-les ensuite dans de l'eau savonneuse tiède, puis rincez-les à l'eau chaude.

Lorsqu'un joli vase transparent a contenu des fleurs pendant un certain temps, un dépôt vert se forme sur ses bords. Remplissez-le d'eau additionnée d'une tombée d'eau de Javel; laissez agir quelques heures, puis rincez à l'eau claire.

Pour nettoyer et entretenir vos reliures en cuir, humectez un chiffon avec de la benzine dans laquelle vous aurez ajouté quelques gouttes de térébenthine.

Solution des jeux de la page 22

Jeu du dindon

1. Bidon. 2. Cordon. 3. Gourdin. 4. Edredon. 5. Gredin. 6. Vertugadin. 7. Guidon. 8. Guéridon. 9. Gradin. 10. Anodin. 11. Citadin. 12. Jardin. 13. Abandon. 14. Badin. 15. Char-don. 16. Bourdon.

Jugez bien!

Les quatre barres sont parallèles; mais une illusion d'optique due à l'orientation opposée des rayures donne l'impression contraire.

Des gens bien connus

1. Courteline. 2. Murger. 3. Decourcelle. 4. Lemaître. 5. Eugène Sue. 6. Hugo. 7. Musset. 8. de Foe. 9. Flaubert. 10. Molière. 11. Guareschi. 12. Pagnol. 13. Rabelais. 14. Beaumarchais. 15. Henry Monnier.

Trouvez les 3 erreurs

1. L'arme de Guillaume Tell était une arbalète et non un arc. 2. L'objet visé était une pomme et non un ananas. 3. La pomme était sur la tête d'un garçon (son fils) et non d'une fille.

Mots d'enfants, tous authentiques!

Sibylle, 4 ans, a une grand-maman très généreuse, une vraie grand-maman «gâteau». Alors que cette dernière lui apporte à nouveau de petits cadeaux, Sibylle s'exclame: «Oh! grand-maman, tu es beaucoup trop gâteauuse!»

Marc a 5 1/2 ans; il est très fier d'apprendre le «Notre Père». Il récite avec conviction: «Pardonne-nous nos offenses comme nous pardonnons à ceux qui nous ont enfoncés...»