

Zeitschrift: Aînés : mensuel pour une retraite plus heureuse
Herausgeber: Aînés
Band: 11 (1981)
Heft: 11

Rubrik: La recette de Tante Jo : oeufs farcis

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.](#)

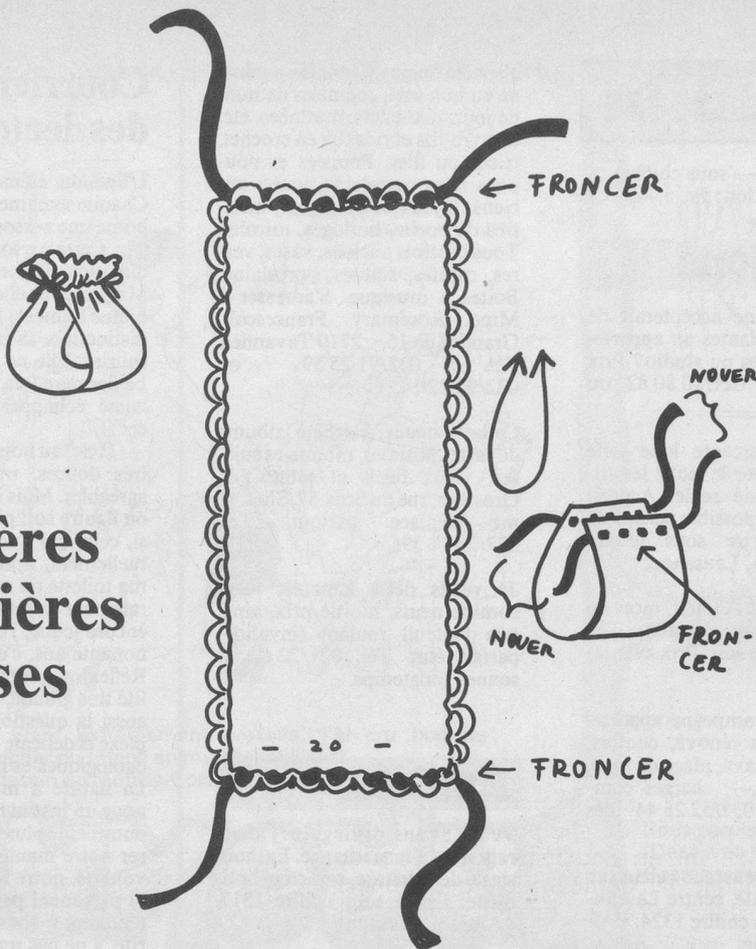
Terms of use

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: 02.04.2025

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

Pour cafetières et théières frileuses

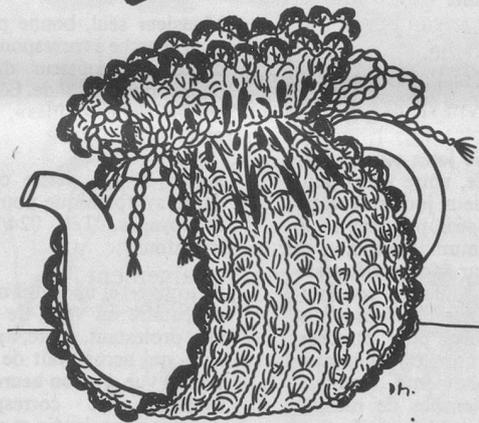


Mesurez votre théière ou cafetière.

Tricotez ou crochetez un rectangle de cette longueur et de 20 cm de large environ. Ménagez un tour de trous des deux côtés étroits pour y faire passer un ruban.

Crochetez un point de décoration tout autour du rectangle. Passez un ruban à nouer dans le tour de trous préparé à cet effet, froncez et nouez les rubans.

Dorianne



La recette de Tante Jo

Il y a cent manières d'accommoder les œufs. En voici une qui vous permet de préparer une entrée délicieuse et qui présente bien :

Œufs farcis

Il vous faut :

- un œuf par personne;
- un petit bol de mayonnaise;
- quelques fines herbes;
- un peu de purée de tomates;
- un gros cornichon;
- sel; poivre;
- quelques feuilles de laitue.

Faire cuire les œufs dans l'eau bouillante pendant dix à douze minutes. Les plonger dans l'eau froide pendant une demi-heure. Les éplucher et les couper en deux dans le sens de la longueur. Enlever les demi-jaunes; les broyer avec de la mayonnaise et les fines herbes hachées. Remplir les demi-blancs de cette farce. Décorer avec un peu de purée de tomates et une rondelle de cornichon. Dresser les œufs ainsi garnis sur un plat et décorer avec les feuilles de laitue.

Solutions des jeux de la page 34

Les enquêtes de l'inspecteur Bazot Des pas dans la neige

Le voleur s'était introduit bien avant 11 heures dans l'arsenal et les traces de ses pas furent recouvertes de neige. Mais lorsque les chutes de neige cessèrent, il quitta le bâtiment en marchant à reculons: c'est ce qui lui permit d'emporter les huit mitraillettes sans être inquiété.

Bonne lecture

«Je lis un livre de cape et d'épée.» (Je - lit - un - livre - deux K - Pé Dé Pé.)

Rébus

L'aigle d'une maison n'est qu'un sot dans une autre. (laid gle, dû, nœud, maison, nez, k'un, seau, dent, hune, hotte, re.)

Le jeu des 7 erreurs

La Lune est plus haute dans le ciel.
La petite fille n'a plus de fleurs sur ses sabots.
L'étoile filante a perdu sa traîne.

Les branches du sapin de gauche sont modifiées.

Une boîte de conserves de plus.
Deux boules de plus sur la cheminée.

La petite fille a des nœuds aux manches.

Le mot gigogne

(Voir «Aînés» n° 9 page 37).

Une de nos aimables lectrices, Mme A. Fluckiger, de Monthey, a fait preuve d'une belle patience en «travaillant» le mot «décentralisation». Avec les lettres de ce mot, notre correspondante a réussi à former 1274 autres mots! Nos compliments!