

Zeitschrift: Aînés : mensuel pour une retraite plus heureuse
Band: 12 (1982)
Heft: 2

Rubrik: La recette de Tante Jo : les croûtes dorées

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: 08.11.2024

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

Travaux à l'aiguille

Bricolage

Dorianne



Echarpe «Pierrot» pour enfant

Cette écharpe amusante se tricote en rond, comme la jambe d'une chaussette. Elle a une circonférence de 30 cm environ et s'allonge à volonté pour se nouer une ou plusieurs fois autour du cou.

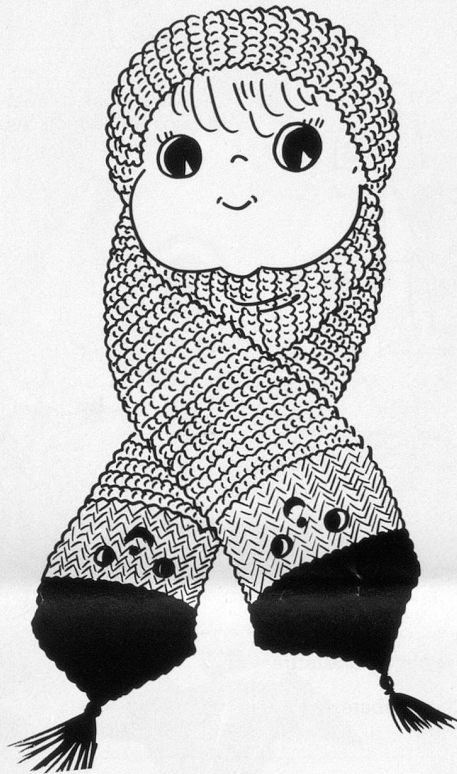
Pour différencier la figure et le bonnet du corps, on utilise des couleurs et des points différents.

A chaque base de l'ouvrage, on relève les mailles afin de tricoter le visage en une couleur et un point différents.

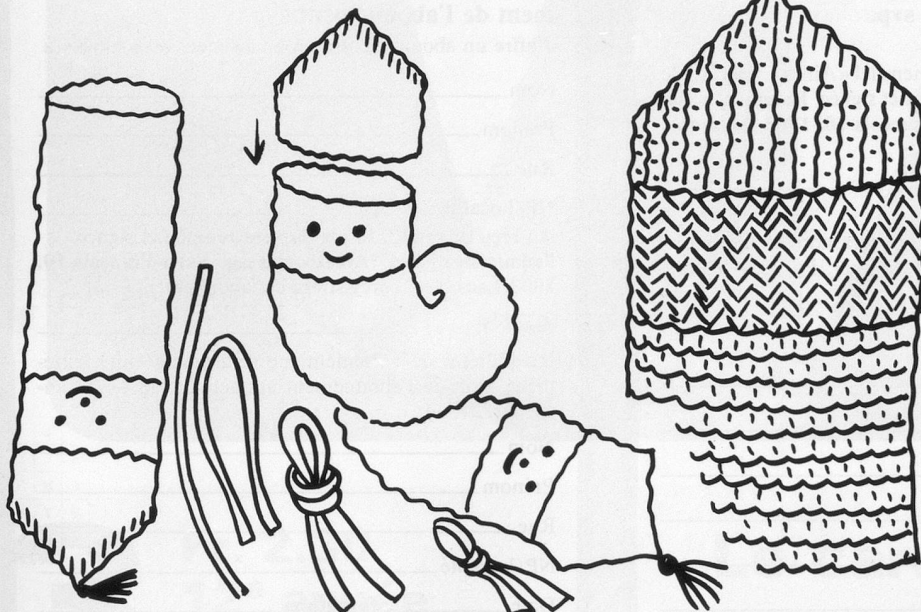
Les bonnets se tricotent en diminuant graduellement jusqu'à ce qu'il ne reste aucune maille, de part et d'autre de l'ouvrage. Attention: il faut prendre soin de diminuer des mêmes côtés de l'ouvrage.

Décorez les pointes des bonnets par de beaux pompons.

Pour terminer l'ouvrage, repassez bien à plat: yeux, nez et bouche seront brodés sur les parties face.



Dorianne



La recette de Tante Jo

Voici une recette du «bon vieux temps» que beaucoup d'entre vous connaissent sans doute mais qu'on a tendance à trop oublier; et pourtant, pour un souper hivernal, quoi de plus simple et de plus délicieux que

les croûtes dorées

Il vous faut (pour 2 personnes):
du pain rassis (mais pas dur), 6 tranches pas trop grosses;
2 œufs;
une ½ tasse de sucre;
une tasse de lait;
une noix de beurre;
une pincée de cannelle.

Prenez un récipient assez haut. Battez les œufs avec le sucre; ajoutez le lait. Trempez les tranches de pain dans ce mélange. Faites-les dorer dans le beurre que vous aurez fait fondre dans une poêle. Disposez ensuite vos croûtes sur un plat et saupoudrez-les de sucre et de cannelle.

Solutions des jeux

de la page 17

Le fakir a des soucis A + R.

L'inspecteur Bazot

Ainsi qu'on le voit sur l'illustration, le complice de Jo le Dur s'était trompé de numéro de chambre et avait placé la machine infernale dans le n° 13. Elle fut découverte le lendemain par la femme de chambre venue nettoyer la pièce.