

Zeitschrift: Aînés : mensuel pour une retraite plus heureuse
Herausgeber: Aînés
Band: 14 (1984)
Heft: 12

Rubrik: La recette de Tante Jo

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: 17.03.2025

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

Travaux à l'aiguille

Bricolage

Dorianne



*Par l'ennui chassé de ma chambre.
J'errais le long du boulevard;
Il faisait un temps de décembre,
Vent froid, fine pluie et brouillard.*

Th. Gautier,
EMAUX ET CAMÉES

Pour l'arbre de Noël

Pour offrir au sapin de Noël une gaieté nouvelle, le parsemer d'une multitude de nœuds de velours ou de soie.

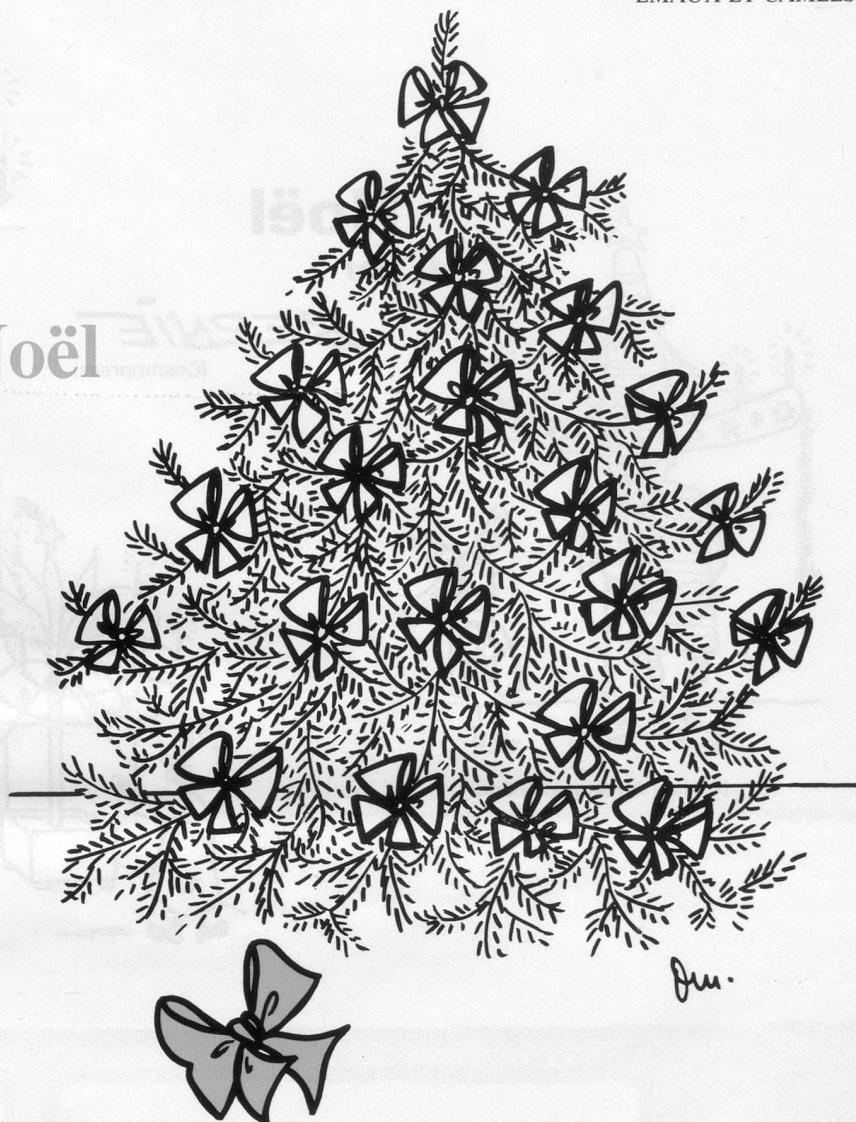
D'une seule couleur ou de teintes différentes, cette décoration nécessite peu de frais et d'adresse.

Selon l'importance de l'arbre, préparez plus ou moins de nœuds papillon, au moyen de rubans de 3 cm de large environ.

Chaque nœud demande entre 50 et 75 cm de ruban, suivant sa taille.

Pour faciliter la pose et afin de pouvoir les réutiliser l'année suivante, nouez un fil de fer de fleuriste autour du centre de chaque nœud: ainsi, ils s'attacheront et se détacheront aisément.

D. M.



La recette de Tante Jo

Il vous reste des blancs d'œufs dont vous ne savez que faire? Ne les jetez surtout pas, utilisez-les rapidement. Comment? Voici deux petites recettes simples: l'une est une entrée, l'autre un dessert.

Blancs d'œufs en entrée

Il vous faut:

4 blancs d'œufs;
200 gr. de gruyère râpé et de la chapelure.

Battez en neige vos blancs d'œufs (bien frais). Ajoutez le gruyère râpé. Vous obtenez une pâte avec laquelle vous confectionnez des boulettes. Roulez ces boulettes dans la chapelure et mettez-les à la friture bien chaude. Vous verrez, c'est bon!

Blancs d'œufs en dessert

Il vous faut:

des blancs d'œufs;
un peu de sucre en poudre;
de la poudre de chocolat ou du chocolat fondu.

Battez en neige les blancs d'œufs. Ajoutez du sucre en poudre et du chocolat. Mettez au réfrigérateur pendant quelques heures. Servez bien froid... et dégustez!