

Zeitschrift: Aînés : mensuel pour une retraite plus heureuse
Herausgeber: Aînés
Band: 12 (1982)
Heft: 4

Rubrik: Travaux à l'aiguille : bricolage : la poupée lapin-sac-à-pyjama

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

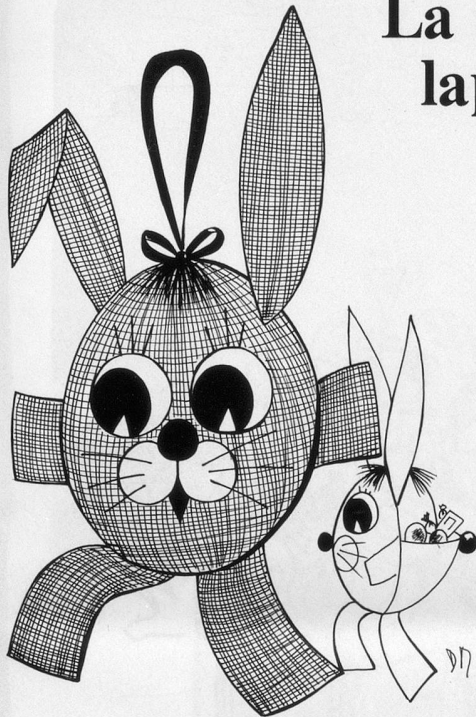
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 02.02.2025

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



La poupée lapin-sac-à-pyjama



Dans des restes de tissu, vous couperez les formes à la grandeur voulue.

Cousez-les ensemble et remplissez-les, également les oreilles, mais très légèrement, avec des morceaux d'éponge acrylique.

Le sac à pyjama est cousu sur le dos de la poupée.

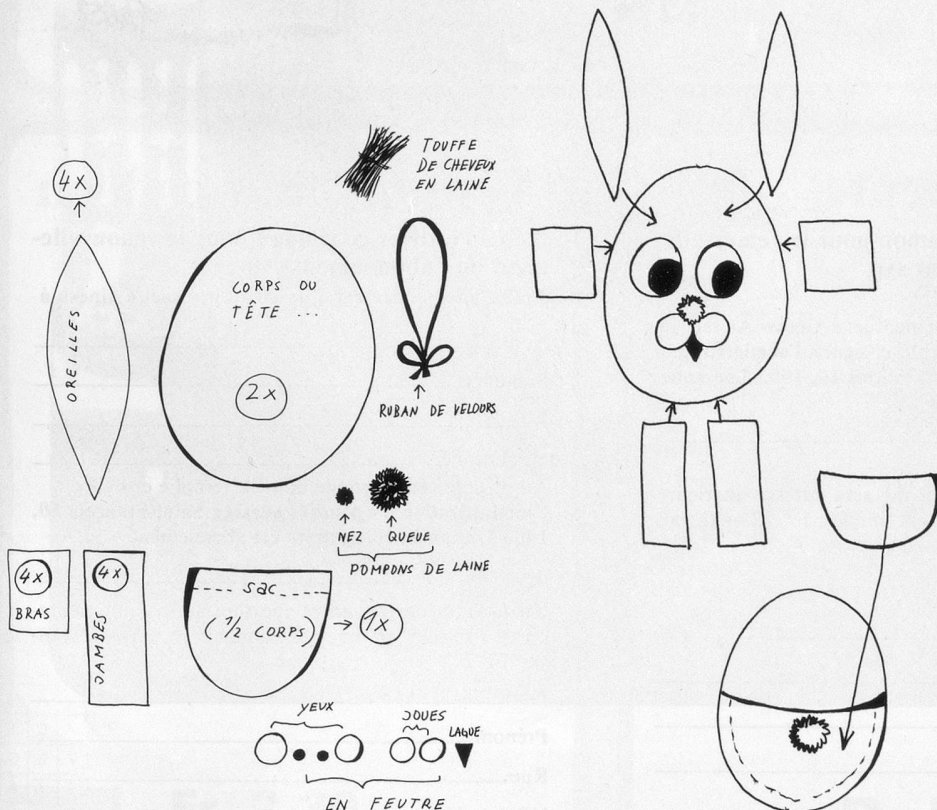
Un ruban de velours sert à la suspendre.

La touffe de cheveux est en fil de laine, le nez et la queue sont en pompons de laine.

Les motifs de la figure (yeux, etc...) sont en feutre découpé.

Comme cadeau de Pâques, remplissez le sac à dos de cet amusant lapin avec du chocolat, des bonbons, etc...

Dorianne



La recette de Tante Jo

Une recette de jambon... banal, me direz-vous! Cru, c'est quelconque; cuit, c'est trop abondant et trop long à cuire, mais... essayez donc ce qui suit:

jambon sauce exquise

Il vous faut (pour deux personnes):

3 dl de crème;
1/2 dl de madère;
un petit verre de cognac;
un peu de concentré de tomate;
1 cuiller de farine;
sel, poivre, un peu de cayenne, un peu de paprika;
et bien sur, deux ou trois belles tranches de jambon de campagne.

Mélangez à la crème fraîche tous les ingrédients énumérés ci-dessus. Beurrez un plat allant au four. Disposez dans ce récipient vos tranches de jambon roulées. Versez la sauce dessus et cuisez lentement au four pas trop chaud.

Servez avec du riz, des nouilles ou de la purée de pommes de terre.

Solution des jeux

de la page 37

Les 7 erreurs

Des cheveux sur la tête de la souris.
Un collier autour de son cou.
Le poisson a une lèvre.
Un nez pour le patineur.
Dans le bas de son pull, une étoile s'est transformée en flocon.
La cheminée de la maison a disparu.
A droite, un tas de neige supplémentaire.

Rébus

Faire un heureux c'est mériter de l'être.

(Fer-un-nœud-R'œufs-c-mère-i-t-2 lettres).