Zeitschrift: Aînés : mensuel pour une retraite plus heureuse

Herausgeber: Aînés

Band: 14 (1984)

Heft: 1

Rubrik: Les trésors de Jean-Pierre Cuendet

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 17.07.2025

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

Le fond. Plat à l'achat, il faut le conserver tel, surtout pour la cuisson à l'électricité. Le diamètre est normalisé par rapport aux plaques (14, 16, 18, 20, 22, 24 cm...) Si vous ne l'avez jamais fait c'est l'occasion de mesurer le ou les plaques que vous employez le plus. Le diamètre du fond ne doit pas dépasser de plus de 2 cm celui de la plaque: ainsi une casserole de 18 cm peut aller sur une plaque de 16 ou de 18 cm. Pour le gaz, il ne faut pas acheter de casseroles de diamètre inférieur à 18 cm car ce sont les pointes des flammes qui chauffent le plus. Les manches pourraient en souffrir...

L'étiquetage bien fait et sérieux doit vous indiquer: le diamètre, l'usage (gaz-électricité), le matériau de base (acier inox, fonte émaillée...) et l'entretien.

Rappelons impérativement qu'une casserole ne s'achète jamais dans une course en car ou autour d'une tasse de thé, mais dans un magasin spécialisé, dans un rayon de commerce à succursales sérieux, ou éventuellement par correspondance, à condition que la description du catalogue fournisse les renseignements précis. Il existe d'excellents fabricants suisses et leurs marques sont suivies.

Couvercle ou pas? Parfois il est compris dans le prix, parfois non, même s'il est posé sur la casserole. Nous conseillons en général d'acheter le couvercle adéquat, qui doit bien correspondre à l'ouverture. La poignée du couvercle doit aussi être isolée, parfaitement, et facile à empoigner. Faites un essai.

Les revêtements

Le mois prochain nous vous parlerons des matériaux de base (aluminium, acier, verre, fonte) ainsi que de l'entretien. Ces matériaux se trouvent tels quels ou bien revêtus: d'émail ou de matière synthétique.

Email. Il peut recouvrir de la fonte ou de l'acier. Il est en général de bonne qualité, mais ne supporte pas le passage brusque du chaud au froid ou vice-versa. Il ne faut jamais mettre une casserole émaillée **vide** sur le feu. De l'eau chaude avec détergent doux suffit à la nettoyer. Pas de tampons métalliques. Le meilleur élément pour le lait: on devrait toujours avoir une petite casserole émaillée uniquement réservée au lait! Enfin les jolis dessins peuvent facilement «aller à table» sur un paillon: les mets restent chauds et la vaisselle demande moins de temps.

J. Ch.

Prochain article: La suite: «les matériaux, le *Teflon*, que choisir? Pour quel usage?»

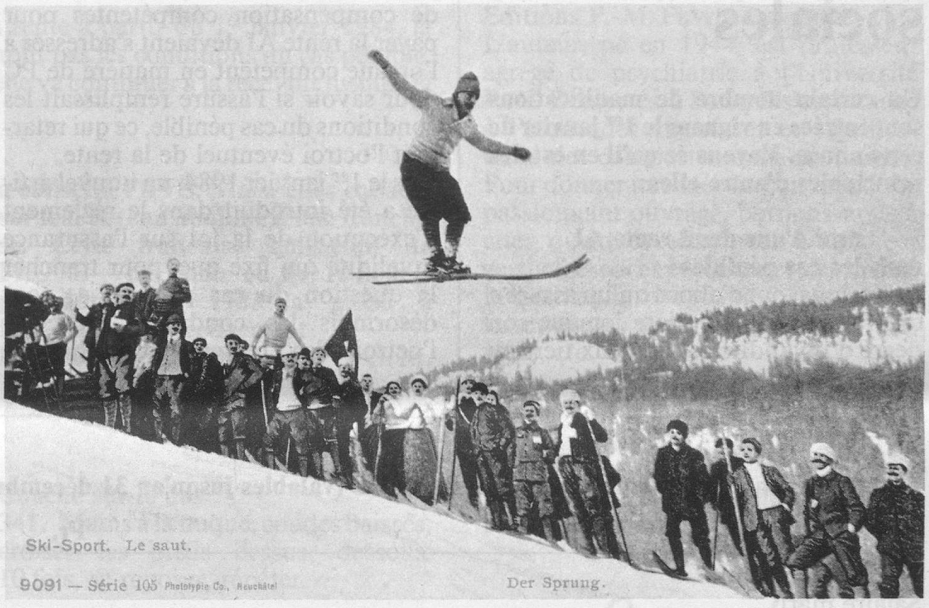
Les trésors de Jean-Pierre Cuendet

Trop souvent, des aînés hésitent à se séparer de choses qui les encombrent et pour lesquelles ils pourraient recevoir de l'argent toujours le bienvenu.

Et, trop souvent aussi, à leur départ, les héritiers qui ne s'intéressent pas à ces objets les brûlent ou les font enlever à vil prix. C'est ainsi que de petits trésors partent au «ruclon» ou en fumée.

Alors, si vous songez à faire de l'ordre dans vos greniers, n'hésitez pas à demander mon aide, bien entendu gratuite. Et, à cette occasion, mêlant l'utile à l'agréable, je risque de trouver des cartes qui compléteront heureusement mes collections: j'en salive à l'avance! (J.-P. Cuendet, rue de la Gare, 1162 Saint-Prex).

Pour ce sauteur du début du siècle, emmitouflé et les jambes bardées de bandes molleton, le principal semble être de retomber au plus tôt. En jupes bien qu'à skis, des spectatrices sont venues lui apporter le réconfort moral dont il doit avoir besoin.



La légende de cette carte du début du XXe siècle est impressionnante: descente rapide. Que l'on est loin du style de nos Colombin ou Russi!

Le bâton en mains était là pour permettre de freiner, entre les jambes, et de mieux terminer une majestueuse arabesque.