

Zeitschrift: Aînés : mensuel pour une retraite plus heureuse
Herausgeber: Aînés
Band: 11 (1981)
Heft: 7-8

Rubrik: Trucs

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: 08.02.2025

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



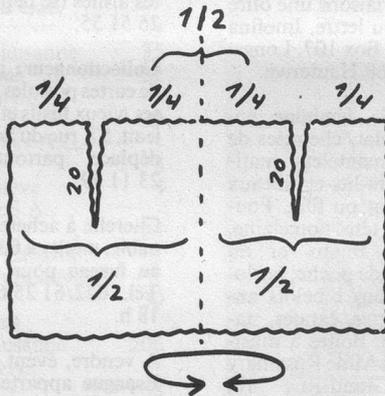
Jaquette passe-partout

au crochet

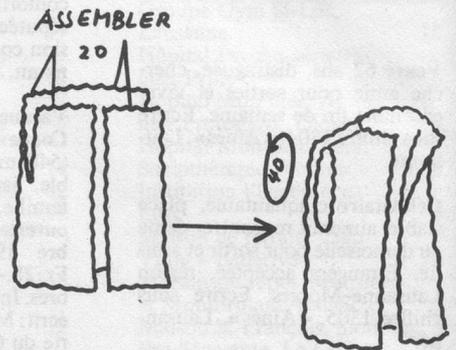


Commencez ce travail par une chaînette de mailles libres à la mesure de votre tour de hanche. Crochetez tout droit, en maille simple, jusqu'à hauteur de poitrine, environ.

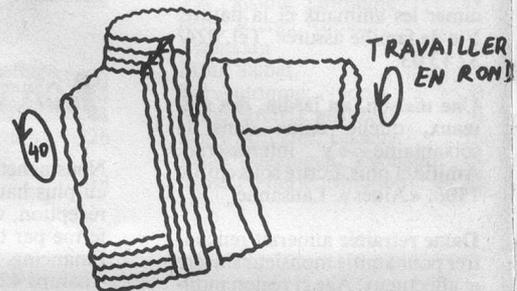
A cet endroit, séparez le travail en 4 parties, soit $1/4 - 1/2 - 1/4 =$ partie de devant, partie dos, partie devant. Continuez chaque partie séparément et tout droit sur 20 cm environ, et terminez.



Marquez le milieu dos et repliez les deux parties devant vers le milieu dos. Assemblez les coutures d'épaules en laissant de part et d'autre de la ligne milieu dos, un espace de 10 cm (soit 20 cm en tout) pour l'encolure dos.



Crochetez directement les manches sur les emmanchures de 40 cm de diamètre, tout droit jusqu'à la longueur désirée.



Sur les bords du devant et d'encolure dos, ajoutez une bordure de 10 cm environ en marquant bien les angles du cou pour avoir un coin pointu, pour le col.

Garnir tout autour et aux bords des manches d'un point fantaisie.

Dorianne

La recette de Tante Jo

Voici revenue la saison où les tomates sont mûres, d'un prix abordable, se prêtant à de nombreuses préparations délicieuses. Essayez aujourd'hui mes

tomates à la crème

Il vous faut
(pour deux personnes):
6 tomates;
80 gr de crème épaisse;
une grosse noix de beurre;
un peu de sel et de poivre.

Coupez vos tomates en deux. Faites fondre le beurre dans une poêle. Posez les tomates sur leur face plane et laissez-les chauffer pendant cinq minutes. Retournez-les et laissez-les cuire encore dix minutes. Retournez-les encore, salez et poivrez. Il faut que le jus des tomates coule au fond de la poêle. Versez alors la crème autour des tomates remises sur la face ronde. Dès que la sauce se met à bouillir, versez le tout sur un plat bien chaud et servez, de préférence avec du riz.

TRUCS

Lorsque vous n'utilisez que rarement votre café instantané, il arrive qu'il se sèche et s'agglomère dans le bocal. Pour éviter cet inconvénient, rangez votre récipient à l'envers dans l'armoire, c'est-à-dire sur le couvercle.