Travaux à l'aiguille : bricolage : robe d'intérieur très ample

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Aînés : mensuel pour une retraite plus heureuse**

Band (Jahr): **13 (1983)**

Heft 1

PDF erstellt am: **01.06.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

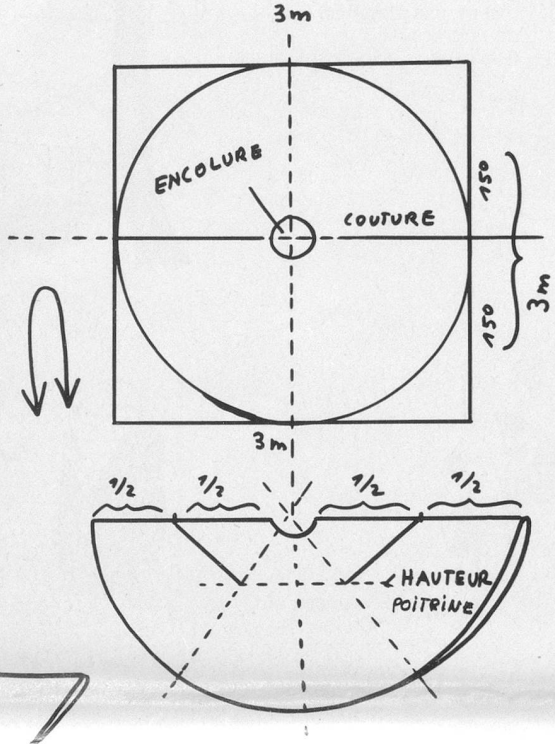
http://www.e-periodica.ch

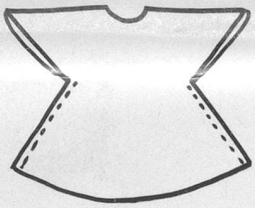
Travaux à l'aiguille

Bricolage

Dorianne

Robe d'intérieur très ample





Dans un tissu très souple et très large (150 cm par ex.), préparez un carré de base de 3 m de côté.
Effectuez en son milieu une ouverture ronde à la mesure de votre encolure et découpez dans le carré un cercle complet.
Pliez du haut vers le bas. Marquez le milieu, puis, en diagonale, le milieu gauche et droit.
Sur la ligne du pli, depuis le milieu vers l'extérieur, mesurez et marquez la moitié de ces deux longueurs.
En prenant la ligne milieu verticale comme longueur du vêtement, marquez la hauteur de la poitrine. Tirez une ligne depuis la moitié de la ligne pli gauche et la moitié de la ligne pli droit en direction des lignes diagonales marquées auparavant jusqu'à la hauteur poitrine.
Coupez en pointe: milieu pli — hauteur poitrine — bas du cercle.
Cousez ensemble les lignes diagonales: poitrine — bas du cercle. Egalisez le bas du cercle à votre mesure pour obtenir un ourlet bien arrondi et ourlez tous les bords libres.

Dorianne

Les recettes de Tante Jo

Un steak, c'est banal, me direz-vous? Cela dépend beaucoup de la façon dont il est préparé... et de la qualité de la viande, bien sûr. Si vous êtes en fonds, prenez du filet, mais un joli rumsteak fait aussi très bien l'affaire.

Steak à la moutarde

Il vous faut (pour 2 personnes):
1 steak par personne, de 125 g environ:
1 petit bol de moutarde à l'estragon;
une «tombée» de cognac;
2 cuillerées à soupe de crème fraîche;
sel, poivre (de préférence en grains, si vous aimez).

Enduisez généreusement les steaks de moutarde. Salez et poivrez. Prenez une poêle qui permette la cuisson sans corps gras. Faites dorer les steaks à feu assez vif. Flambez avec le cognac, puis mettez au chaud un instant. Dans la même poêle, versez la crème fraîche et une bonne cuillerée de moutarde. Remuez à feu doux pour lier cette sauce que vous verserez ensuite sur la viande.

Truffes au chocolat

Même si vous ne supportez pas le chocolat, ce n'est pas une raison pour en priver vos visites à l'occasion d'une petite fête. Et si vous révélez que vous avez confectionné vos truffes vous-même, on vous félicitera!

Il vous faut:
1 œuf;
150 g de sucre glacé;
100 g de poudre de chocolat sucrée;
150 g de graisse de coco blanche;
2 cuillerées à soupe de rhum ou de kirsch;
100 g de vermicelles au chocolat.

Battez en mousse l'œuf et le sucre.
Ajoutez la poudre de chocolat et l'alcool.
Faites fondre la graisse au bain-marie et ajoutez-la au mélange, en remuant bien.
Formez ensuite de jolies boulettes que vous roulerez dans les vermicelles au chocolat.
C'est tout et c'est simple, vous voyez!