Zeitschrift: Aînés : mensuel pour une retraite plus heureuse

Herausgeber: Aînés

Band: 14 (1984)

Heft: 9

Rubrik: La recette de Tante Jo : boeuf maison

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: 09.07.2025

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

Travaux à l'aiguille

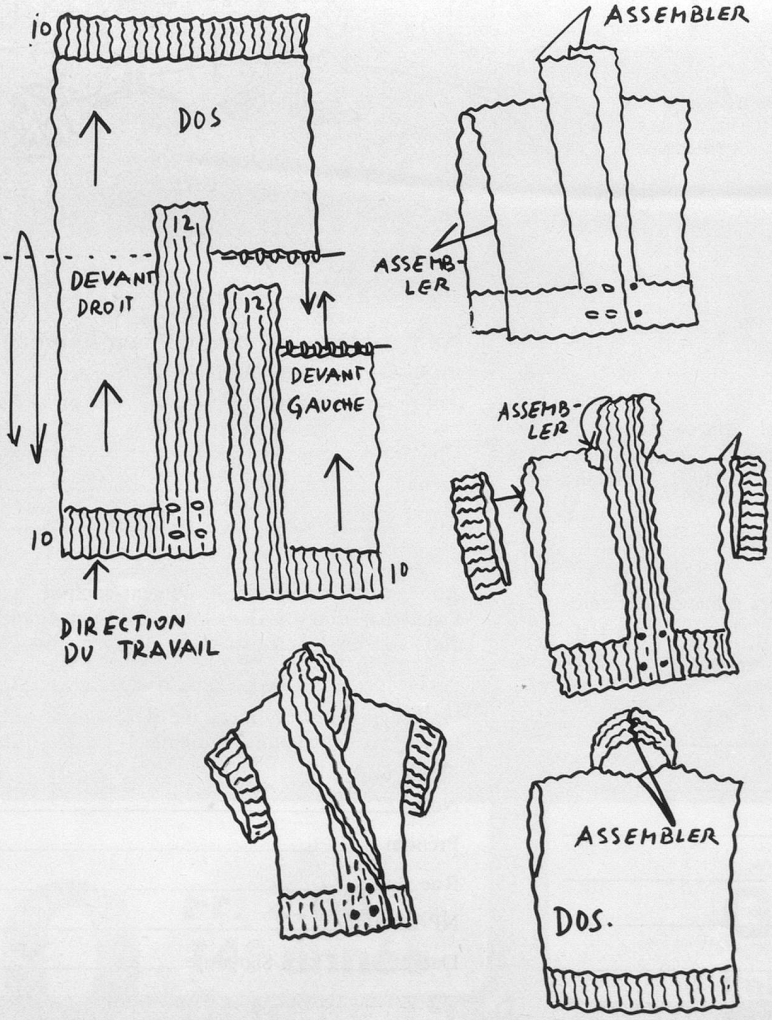
Bricolage

Dorianne

Gilet à col, au tricot

Pour confectionner ce gilet, utilisez une laine de grosseur moyenne, pour donner de la tenue à l'ouvrage (long. totale 60 cm). Mesurez le tour des hanches. Commencez le devant droit en montant des mailles à la mesure de ¼ du tour de hanches plus 12 cm pour la bordure.
Tricotez un bord de 10 cm en côtes simples (1 m endroit/1 m envers). A 3 cm de la base et à 2 cm du bord gauche, effectuez 2 boutonnières à 4 cm l'une de l'autre. Pour les boutonnières, rabaissez 2 ou 3 m sur un rang du tricot et remontez-les au rang suivant. Tricotez encore 3 cm, puis refaites encore deux boutonnières, comme précédemment. Tricotez encore 3 cm en côtes, puis continuez tout droit en jersey ou point mousse jusqu'à la hauteur des épaules; mais **attention:** la bordure se tricote en côtes simples.
Laissez le côté droit en attente et commencez le gauche de la même façon.
Pour le dos du gilet, réunir alors les 2 parties en attente en ajoutant entre les deux un nombre de mailles correspondant à 12 cm (base encolure dos). Laissez les mailles des bordures sur une aiguille auxiliaire. Tricotez le dos en jersey ou point mousse tout droit, puis 10 cm de côtes simples pour terminer.
Pliez l'ouvrage depuis la ligne des épaules (base encolure dos); cousez les côtés en laissant 20 cm environ pour les emmanchures.
Reprenez les mailles aux bords des emmanchures et tricotez une bordure de 6 cm en côtes simples.
De chaque côté devant, reprenez les mailles mises en attente et tricotez en côtes simples jusqu'au milieu de l'encolure dos. Rabattez les mailles, assemblez ces deux parties et cousez-les à l'encolure dos.
Placez la bordure droite du devant sur celle de gauche et cousez 4 boutons en double rang sur le bord gauche du devant. Repliez la bordure des devants vers l'extérieur pour former le col.

D. M.



La recette de Tante Jo

Il vous reste du bouilli et vous n'avez pas envie de le manger froid. Qu'allez-vous en faire? Eventuellement du hachis, mais essayez ma recette de

Bœuf maison

Il vous faut:
un reste de bouilli;
quelques tomates bien mûres;
quelques cornichons;
un gros oignon;
un peu de fromage râpé.

Coupez votre viande en tranches fines que vous mettrez dans un plat beurré allant au four. Recouvrez-la de tomates coupées en petits morceaux, de cornichons et d'oignons émincés. Nappez le tout d'une sauce tomate un peu épicée. Saupoudrez de fromage râpé et mettez au four chaud pendant une demi-heure. Servez bien chaud avec des pâtes ou du riz.
Ce plat peut se préparer la veille et se cuire une demi-heure avant de servir.