La recette de Tante Jo : pommes de terre farcies

Objekttyp: **Group**

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

Band (Jahr): **14 (1984)**

Heft 4

PDF erstellt am: **29.05.2024**

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

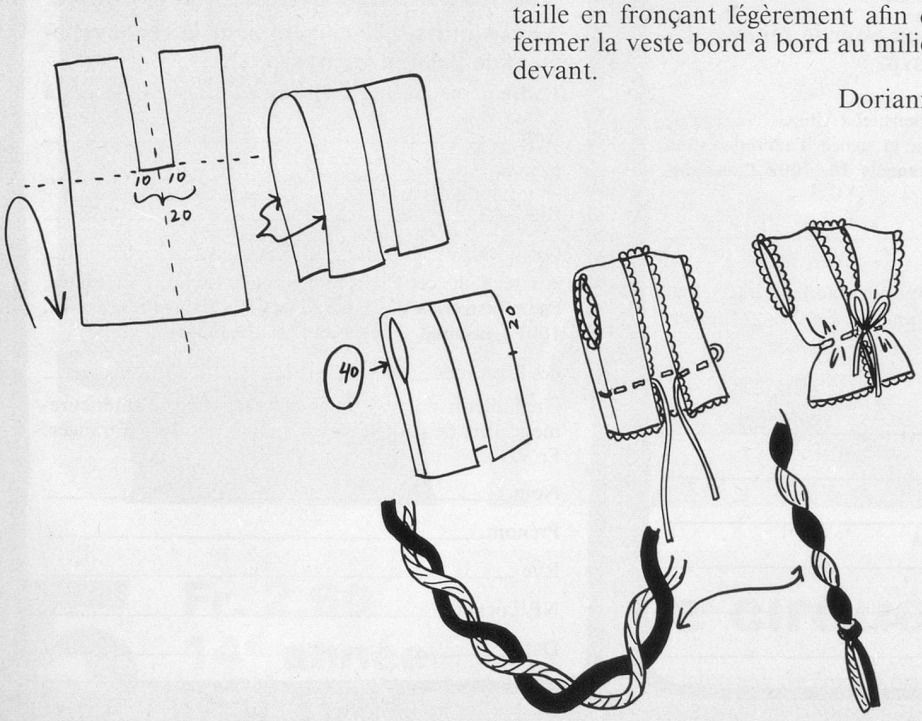
Gilet crocheté

en fil de laine avec filament or ou argent

Longueur du vêtement: hanches-épaules, environ.
Direction du travail: du dos vers le devant.
Mesurez votre tour de hanches et commencez le travail par une chaînette de mailles libres à la mesure du ½ tour de hanches. Crochetez en brides tout droit jusqu'à la hauteur des épaules. Partagez alors le travail en deux parties égales en diminuant, de part et d'autre du milieu de l'ouvrage, 10 cm pour l'encolure. Travaillez chaque partie séparément, tout droit, et terminez à la même longueur que la partie dos.
Pliez l'ouvrage et assemblez les côtés du bas vers le haut, jusqu'à 20 cm de la ligne d'épaule pour l'emmanchure (circonférence de l'emmanchure: 40 cm environ).

Crochetez tout autour des bords et des emmanchures un tour de décoration au point fantaisie, coquilles par exemple.
Préparez une cordelette à nouer avec de la même laine et garnissez-la de pompons aux deux bouts.
Mesurez sur la veste la hauteur «épaule-taille», notez son emplacement et passez la cordelette entre les brides, de 5 à 5 cm environ.
Nouez cette cordelette autour de la taille en fronçant légèrement afin de fermer la veste bord à bord au milieu devant.

Dorianne



La recette de Tante Jo

Vous disposez de restes de viande cuite. Qu'allez-vous en faire? Je vous suggère un plat à la fois nourrissant et appétissant pour lequel

il vous faut
quelques grosses pommes de terre;
un reste de viande cuite;
2 œufs;
un peu de fromage râpé;
un peu de sel, de persil, de romarin.

Pommes de terre farcies

Epluchez des pommes de terre assez grosses. Coupez les extrémités. Videz les pommes de terre en profondeur.
Hachez vos restes de viande. Ajoutez-y un peu de fromage râpé, les œufs battus, un peu de persil haché et de sel.
Remplissez les pommes de terre avec cette farce. Remettez les extrémités que vous fixerez avec deux bâtonnets.
Cuisez lentement au four avec de la graisse et un peu de romarin.

PUBLICITÉ

Recommandation aux personnes à l'estomac sensible

Un nouveau café est de plus en plus apprécié chez nous: le café ONKO S affiné, aux effets irritants atténués. Ce café répond pleinement aux vœux de nombre de personnes à l'estomac sensible. Le café «S» se distingue par son arôme généreux, par sa franche saveur et par l'effet stimulant de la caféine. En outre, il est garanti débarrassé, avant la torréfaction, par un procédé breveté, de nombre de substances irritantes qui pourraient incommoder inutilement certains consommateurs sensibles. L'efficacité de ce procédé est officiellement reconnue et autorise la désignation du café S comme «affiné, aux effets irritants atténués». Le café S est en vente sous forme de café fraîchement moulu emballé sous vide et sous forme de café soluble lyophilisé.