

**Zeitschrift:** Aînés : mensuel pour une retraite plus heureuse  
**Herausgeber:** Aînés  
**Band:** 10 (1980)  
**Heft:** 9

**Rubrik:** La recette de Tante Jo

#### 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:** 10.01.2026

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

# La recette de Tante Jo

Profitez de la saison pour manger des légumes, et particulièrement des tomates, si savoureuses quand elles sont bien mûres. Crues, elles sont encore meilleures, et si vous trouvez la salade un peu trop simple ou monotone, faites donc des

## tomates niçoises

### Il vous faut:

une ou deux tomates par personne,  
une petite boîte de thon à l'huile,  
1 oignon,  
1 échalote,  
1 œuf dur,  
1 ou 2 filets d'anchois,  
un petit bol de mayonnaise,  
un peu de persil, de moutarde, de sel et  
de poivre.

Enlever tout d'abord la calotte des tomates et creusez-les soigneusement. Garnissez-les ensuite du mélange suivant: oignon, échalote et persil finement hachés, thon et anchois bien écrasés, œuf dur passé à la moulinette, un peu de moutarde, de sel, de poivre, le tout bien enrobé de mayonnaise. Ce mets savoureux est à servir bien frais.

## Trucs

Les pommes de terre nouvelles sont là, mais il peut en rester des anciennes, flétries et molles que l'on a scrupule à jeter. Pour les rendre plus fermes, on peut les laisser tremper un certain temps dans de l'eau salée froide; elles redeviennent lisses et se laissent plus facilement peeler.

Pendant les mois chauds, le lait caille plus facilement. De même, il nous arrive d'avoir une brique dont la date est échue. Pour éviter qu'il tranche à la cuisson, ajouter une pointe de couteau de bicarbonate (de soude).

## Travaux à l'aiguille

## Bricolage

## Service à porto

Modèle extrait de l'album «*Crochet sur table*», Collection «*Cahiers idées*» publiée par les éditions DMC, Paris

Fournitures: Cordonnet 6 brins DMC (Qualité spéciale) n° 30, 1 pel. de 20 g Orange 740; un crochet en acier n° 20 (n° international 1,25).

Points employés: maille en l'air (m. air), maille coulée (m. c.), maille serrée (m. s.), bride double (br. d.), brides doubles reliées (br. d. rel.).

### Dessous de verres (diamètre 11 cm)

Monter une chaînette de 6 m., fermer par 1 m. c. ds la prem. m. pour former un rond et trav. en tournant:  
1<sup>er</sup> tour: 8 m. s. ds le rond. Fermer par 1 m. c. ds la prem. m. s. – 2<sup>e</sup> tour: 5 m. air, 4 br. d. ds la même m. s. que la m. c. précéd., 5 m. air, 3 fs (5 br. d. ds la 2<sup>e</sup> m. suiv., 5 m. air) Fermer par 1 m. c. ds la 5<sup>e</sup> des m. air du début du tour – 3<sup>e</sup> tour: 5 m. air et 1 br. d. ds la 4<sup>e</sup> br. d. suiv., 7 m. air, 2 br. d. rel. piq. ds la prem. et la dern. des 5 m. air suiv., 7 m. air, 3 fs (2 br. d. rel. piq. ds la prem. et la dern. des 5 br. d. suiv., 7 m. air, 2 br. d. rel. piq. ds la prem. et la dern. des 5 m. air suiv., 7 m. air). Fermer par 1 m. c. ds la m. reliant les 5 prem. m. air à la prem. br. d. du tour – 4<sup>e</sup> tour: 5 m. air, 4 br. d. piq. ds la même m. que la m. c. précéd., 5 m. air, 7 fs (5 br. d. piq. sous la m. reliant les 2 br. d. suiv., 5 m. air).

Fermer comme le 2<sup>e</sup> tour. – 5<sup>e</sup> tour: 5 m. air et 1 br. d. piq. ds la 4<sup>e</sup> m. suiv., 5 m. air, 2 br. d. rel. piq. ds la prem. et la dern. des 5 m. air suiv., 5 m. air, 7 fs (2 br. d. rel. piq. ds la prem. et la dern. des 5 br. d. suiv., 5 m. air, 2 br. d. rel. piq. ds la prem. et la dern. des 5 m. air suiv., 5 m. air). Fermer comme le 3<sup>e</sup> tour. – 6<sup>e</sup> tour: 5 m. air, 4 br. d. piq. ds la même m. que la m. c. précéd., 3 m. air, 15 fs (5 br. d. piq. sous la m. reliant les 2 br. d. suiv., 3 m. air). Fermer comme le 2<sup>e</sup> tour. – 7<sup>e</sup> tour: 5 m. air et 1 br. d. piq. ds la 4<sup>e</sup> m. suiv., 3 m. air, 31 fs (2

br. d. rel. piq. ds la même m. que la br. d. précédent. et ds la 4<sup>e</sup> m. suiv., 3 m. air). Fermer comme le 3<sup>e</sup> tour. – 8<sup>e</sup> tour: 5 m. air, 4 br. d. piq. ds la même m. que la m. c. précédent., 1 m. air, 31 fs (5 br. d. piq. sous la m. reliant les 2 br. d. suiv., 1 m. air). Fermer comme le 2<sup>e</sup> tour. – Terminer par un tour de m. c. piquées sous les brins arrière des m.

### Dessous de carafe (diamètre 20,5 cm)

Les 8 prem. tours sont exactement semblables aux dessous de verres.

9<sup>e</sup> tour: 5 m. air et 1 br. d. piq. ds la 4<sup>e</sup> m. suiv., 5 m. air, 31 fs (2 br. d. rel. piq. ds la prem. et la dern. des 5 br. d. suiv., 5 m. air). Fermer comme le 3<sup>e</sup> tour. – 10<sup>e</sup> tour: comme le 8<sup>e</sup>. – 11<sup>e</sup> tour: 5 m. air et 1 br. d. piq. ds la 4<sup>e</sup> m. suiv., 7 m. air, 31 fs (2 br. d. rel. piq. ds la prem. et la dern. des 5 br. d., 7 m. air). Fermer comme le 3<sup>e</sup> tour. – 12<sup>e</sup> tour: 5 m. air, 4 br. d. piq. ds la même m. que la m. c. précédent., 5 m. air, 31 fs (5 br. d. piq. sous la m. reliant les 2 br. d. suiv., 5 m. air). Fermer comme le 2<sup>e</sup> tour. – 13<sup>e</sup> tour: 5 m. air et 1 br. d. piq. ds la 4<sup>e</sup> m. suiv., 3 m. air, 2 br. d. rel. piq. ds la prem. et la dern. des 5 m. air suiv., 3 m. air, 31 fs (2 br. d. rel. piq. ds la prem. et la dern. des 5 br. d. suiv., 3 m. air, 2 br. d. rel. piq. ds la prem. et la dern. des 5 m. air suiv., 3 m. air). Fermer comme le 3<sup>e</sup> tour. – 14<sup>e</sup> tour: 5 m. air, 4 br. d. ds la même m. que la m. c. précédent., 1 m. air, 63 fs (5 br. d. piq. sous la m. reliant les 2 br. d. suiv., 1 m. air). Fermer comme le 2<sup>e</sup> tour.

Terminer par un tour de m. c., un tour de m. s. et un dernier tour de m. c. piquées sous les brins arrière des m.

