

Zeitschrift: Aînés : mensuel pour une retraite plus heureuse

Herausgeber: Aînés

Band: 11 (1981)

Heft: 9

Rubrik: Travaux à l'aiguille : bricolage : pull à col roulé

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: 12.01.2026

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

Travaux à l'aiguille

Bricolage

Dorianne



Pull à col roulé

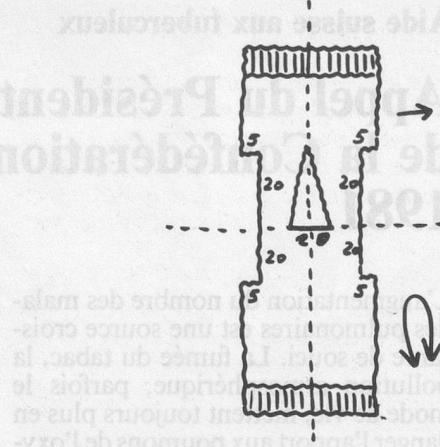
Commencez ce tricot par un bord d'environ 15 cm au point élastique (une maille endroit, une maille envers) à la mesure de la moitié de votre tour de taille.

Continuez le travail au point choisi jusqu'à hauteur de poitrine. Diminuez alors, de chaque côté du travail, 5 cm en droite ligne. Continuez tout droit sur 20 cm et marquez le milieu de votre ouvrage. De part et d'autre du milieu, rabaissez en ligne droite, 10 cm (soit 20 cm en tout).

A partir de maintenant, continuez le travail en deux parties. Tricotez chacune séparément sur 20 cm en prenant soin d'augmenter régulièrement du côté intérieur, jusqu'à l'obtention du

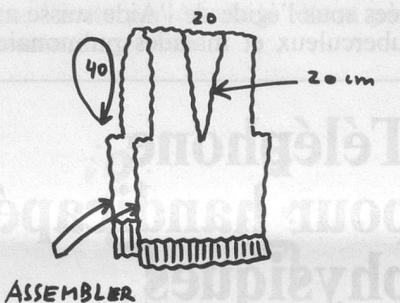


36

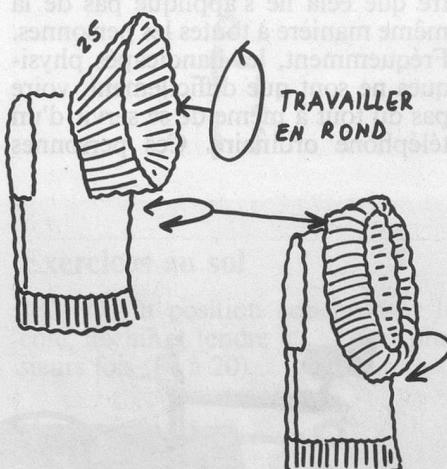


nombre de mailles initial. Réunissez les deux parties, et voilà votre col en forme de V.

Aux côtés extérieurs de l'ouvrage, augmentez également les 5 cm diminués auparavant pour les emmanchures et continuez à tricoter jusqu'à la hauteur du bord élastique. Tricotez le deuxième bord élastique et terminez.



Pliez l'ouvrage depuis la ligne horizontale-dos de l'encolure vers le bas et cousez ensemble les côtés.



Relevez alors des mailles tout autour de l'encolure et tricotez en rond, au point élastique, un col de 25 cm environ de hauteur. Rabaissez le col: il doit avoir une forme généreuse.

Dorianne

Deux bonnes (et simples) recettes

Vous disposez de très peu de temps et vous avez envie d'un petit plat savoureux et nourrissant? Alors, essayez ceci:

œufs duchesse

Il vous faut
pour deux personnes
2 œufs par personne;
trois cuillerées à soupe de crème fraîche;
deux cuillerées à soupe de gruyère râpé;
un peu de sel, de poivre, et de paprika.

Prenez un plat à œufs. Versez-y la crème mélangée au paprika. Cassez délicatement vos œufs sur ce mélange. Recouvrez de gruyère râpé, salez, poivrez. Mettez au four préalablement chauffé, pendant cinq minutes seulement. Et dégustez!

Tante Jo

Mûres Melba

1 boîte de glace vanille toute prête;
1 kg de mûres fraîches;
1 petit verre de sirop de framboises;
250 g de crème fouettée (ou épaisse selon votre goût).

Répartissez la glace vanille dans des grands verres à pied, couronnés de mûres fraîches qui auront macéré une nuit avec un peu de sucre en poudre, arrosez d'une cuillerée à soupe de sirop de framboises et décorez d'une petite pyramide de crème fraîche. La chantilly fait plus d'effet mais la saveur naturelle de la crème épaisse s'allie délicieusement à celle des mûres.

Bon appétit!

I. C.