

Zeitschrift: Aînés : mensuel pour une retraite plus heureuse
Herausgeber: Aînés
Band: 11 (1981)
Heft: 1

Rubrik: La recette de Tante Jo : gratin à ma façon

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: 18.01.2026

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



Dorianne

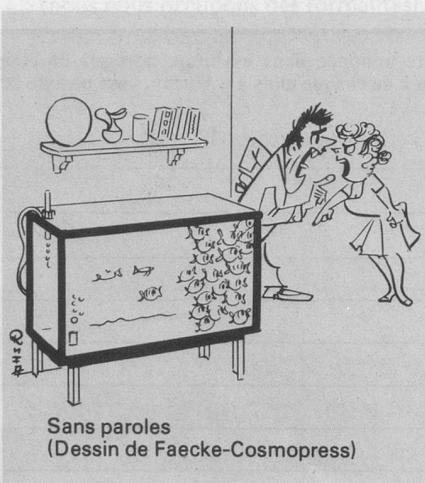
Poncho rond à manches

Pour ce vêtement, crochetez en mailles simples ou fantaisies, un cercle en commençant par une encolure assez large pour pouvoir passer votre tête. A 15 cm environ de votre encolure, pliez l'ouvrage et aménagez à droite et à gauche une ouverture droite sur 25 cm environ. Pour obtenir ces ouvertures qui représentent les emmanchures, séparez votre travail en deux parties, tout en augmentant régulièrement chaque partie de façon à obtenir une forme de cercle. Ces augmentations dépendent de la laine que vous avez utilisée et de votre manière de travailler.

A 25 cm de hauteur d'ouverture, vous rassemblez à nouveau le travail en cercle, et continuez jusqu'à la longueur voulue soit jusqu'à mi-cuisse. Maintenant, vous confectionnez les manches directement sur les emmanchures préparées, en les travaillant en rond également. La longueur des manches terminée, tricotez en bas de chacune d'elles un poignet bien ajusté, en diminuant la largeur à la dimension nécessaire.

Le col roulé est tricoté de la même manière, directement sur l'encolure.

Dorianne



Sans paroles
(Dessin de Faecke-Cosmopress)

La recette de Tante Jo:

gratin à ma façon

Des visites inattendues s'annoncent en dernière minute... Vous n'avez pas le temps de préparer un repas compliqué et d'ailleurs vos finances, en ce début d'année, ne sont pas au meilleur de leur forme... Allons, ne vous affolez pas et préparez en quelques instants le plat consistant et appétissant que je vous propose.

Il vous faut (pour 4 personnes):
un paquet de purée de pommes de terre en poudre;
50 g de gruyère râpé;
du lait;
un morceau de beurre;
sel et poivre, un peu de muscade.

Préparez votre purée selon les indications données sur le paquet, mais en augmentant un peu la quantité de lait prescrite. Ajoutez le beurre et la moitié du fromage. Mettez votre mélange dans un plat à gratin beurré. Recouvrez avec le reste du fromage. Mettez à four chaud pendant cinq à dix minutes pour faire dorer.