

Zeitschrift: Aînés : mensuel pour une retraite plus heureuse
Herausgeber: Aînés
Band: 11 (1981)
Heft: 5

Rubrik: La recette de Tante Jo : pommes au four

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: 14.01.2026

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

Travaux à l'aiguille

Bricolage

Veste pour dames

Taille 38 et 42

Les indications pour chaque taille sont séparées par un trait en biais. S'il n'y a qu'une indication, celle-ci est valable pour les 2 tailles.

Fournitures: Trio «Belfina» (100% laine) ou «Baby Luxe, Mabelle, Dralon moucheté, Semira». 6/7 pelotes de 50 g (env. 225 m) beige cl. 946, aig «Imra» n°s 2 1/2 et 3, 5 boutons.

Point I (aig 2 1/2): 1^{re} aig (env du trav): m lis, 1 m env, * 2 m endr, 2 m env*, rép de * à *, terminer par 2 m endr, 1 m env, m lis. A ch aig suiv tric les m comme elles se présentent.

Point II (aig n° 3): jersey env = sur l'endr du trav à l'env, sur l'env à l'endr.

Point III (aig n° 3): nid d'abeille, nombre de m divisible par 8 = 1^{re} aig (env du trav): m lis, 2 m env, * 2 m endr, 2 m env*, rép de * à *, terminer par m lis. 2^e à la 5^e aig: tric les m comme elles se présentent. 6^e aig: m lis, * piquer l'aig droite entre la 6^e et 7^e m suiv, tirer 1 boucle et la poser sur l'aig gauche puis la tric ens env avec la m suiv, tric ensuite 1 m endr, 2 m env, 2 m endr (= 1 motif), 2 m env*, rép de * à *, terminer par 1 motif, m lis. 7^e à la 11^e aig: comme de la 1^{re} à la 5^e aig. 12^e

aig: m lis, 2 m endr, 2 m env, * 1 motif comme à la 6^e aig, 2 m env*, terminer par 2 m endr, m lis. Rép ces 12 aig.

Echantillon: 17 m = 5 cm de large, 22 aig = 5 cm de haut, au pt II. 19 m = 5 cm de large, au pt III.

Dos: Monter 170/182 m. Tric 5 cm au pt I. Cont droit au pt II, pour la T 42, répartir 2 augm à la 1^{re} aig = 170/184 m. Emmanchures: à 35 cm de haut tot, rab à ch bord, ttes les 2 aig, 2 fs 2, 2 fs 1 m/3 fs 2, 2 fs 1 m = 158/168 m. Epaules: à 17/18 cm de haut d'emmanch, rab à ch bord, ttes les 2 aig, 5 fs 6 m/3 fs 7, 2 fs 6 m. Rab les 98/102 m rest en 1 fs.



Devant droit: Monter 82/90 m. Tric 5 cm au pt I. Cont droit au pt II, pour la T 42, dim 1 m au bord gauche à la 1^{re} aig = 82/89 m. Encolure et emmanch: à 35 cm de haut tot dim 1 m au bord droit tt au bord et simultanément rab l'emmanch au bord gauche comme au dos. Rép la dim du bord droit, ttes les 2 aig, encore 35/36 fs. Epaule: à 17/18

cm de haut d'emmanch rab au bord gauche, ttes les 2 aig, 5 fs 6, 1 fs 10/3 fs 7, 2 fs 6, 1 fs 11 m.

Devant gauche: En sens inverse.

Empiècement: Monter 136/152 m. Tric au pt III. Encolure: à 4/5 cm de haut tot, rab les 30/32 m centrales. Terminer ch moitié sép en rab au bord d'encolure, ttes les 2 aig, 1 fs 4, 3 fs 3, 4 fs 2 m/1 fs 4, 4 fs 3, 3 fs 2 m. A environ 11/12.5 cm de haut tot, après une 5^e ou 11^e aig, rab les 32/38 m rest.

Assemblage: De chaque côté du haut du dos et à ch devant, faire 3 petits plis d'environ 5 m de large, à environ 3 cm des emmanch avec 1,5 cm d'intervalle. Coudre l'empiècement au haut du dos et des devants. Faire les coutures. Le long des devants et de l'encolure relever 460/480 m: au devant droit 115 m jusqu'à la 1^{re} dim d'encolure, 66/70 m jusqu'à l'empiècement, 98/110 m au bord de l'encolure d'empiècement; au devant gauche en sens inverse du devant droit. Tric au point I: 1^{re} aig (envers du trav): m lis, 2 m env, * 2 m endr, 2 m env*, m lis. A 1,5 cm de haut de bordure (8^e aig = endr du trav) ménager 5 bout. au devant droit comme suit: m lis, tric 10 m, rab 5 m sans utiliser le fil et remonter immédiatement 5 nouvelles m, * tric 19 m, rab et remonter 5 m comme précédemment*, rép encore 3 fs de * à *, terminer l'aig. A 3 cm de haut de bordure, rab comme les m se présentent. Bordures des manches (2 fs): monter 152/160 m. Tric au pt I comme la 1^{re} bordure en laissant à ch bord, ttes les 2 aig (= fin de ch aig) 1 fs 5, 6 fs 4 m/2 fs 5, 5 fs 4 m sans les tric, ne pas rab, coudre ces bordures au pt de m au bord des emmanch. Festonner les bout, coudre les boutons.

Modèle extrait du
Cahier Trio No 24
Liste des dépositaires
par Laine Trio SA
3400 Berthoud

La recette de Tante Jo

Tout le monde connaît ce classique dessert de nos grands-mères, facile à préparer, mais trop souvent oublié. Faites donc des

pommes au four

Il vous faut (par personne):
2 grosses pommes;
2 cuillerées à soupe de sucre;
20 g de beurre;
un peu de confiture.

N'épluchez pas les pommes, mais enlevez le cœur et les pépins (il existe un petit instrument très pratique en forme de colonne). Ecrasez le beurre dans le sucre pour faire une pâte. Remplissez vos pommes de ce mélange. Mettez les pommes dans un plat à four beurré. Ajoutez un peu d'eau au fond du plat. Incisez légèrement la peau des pommes pour les empêcher d'éclater.

Cuisez une petite heure à four chaud, en arrosant de temps en temps avec le jus produit par la cuisson (rajoutez un peu d'eau si nécessaire). Servez chaud, avec garniture de confiture.

Trucs

On parle beaucoup de la récupération de l'aluminium; il s'agit non seulement de ne pas le jeter à la poubelle, mais également de l'économiser; voici comment:

Utilisez pour emballer vos pique-niques ou autres aliments de petits sachets en polyéthylène (ils coûtent moins de Fr. 2.— les 100).